

創新巧思咖啡店甜點

S U P E R
C H E F
B · O · O · K

Pâtissier's Café

Susumu Koyama

eS LIVING hanare FOR YOUR COMFORTABLE café book



東販出版

Introduction

2005年秋天，由神戸「Pâtissier eS Koyama」的
コヤマススム(小山進)所打造的咖啡館誕生了。店名為，
『eS LIVING hanare FOR YOUR COMFORTABLE』。
在這個小巧的空間裡，
即將展開如同甜點師傅個性色彩的
各式咖啡菜單內容、
以及在咖啡館裡實際使用的
詳細食譜都將在本書完全公開。

The spirit of Pâtissier's Café

在悠遊自在的“別苑茶室”裡 展現出甜點師傅的另一個面向

拜數年前興起的咖啡風潮所賜，無論大街小巷，即使在蛋糕店以外的地方，也可以輕鬆優雅地品嚐到美味的甜點。

而演變至今，對甜點師傅而言咖啡館又是什麼呢？

於是我開始思考，自己在這樣的咖啡館裡能做些什麼？

私底下想了很久才得到答案，我並不是在蛋糕店裡穿著白色制服的甜點主廚，而是在京都的小巷裡遊玩，憧憬著搖滾樂，有時也希望自己能夠成為歌手，而且直到今日仍然喜歡和小朋友一起在大自然中採集昆蟲，企圖能夠表現出Koyama Susumu這個人的「另一個面向」。

2005年秋天誕生的咖啡館『eS LIVING hanare FOR YOUR COMFORTABLE』，簡單的說，就是在主屋裡招待特別客人的“別苑茶室”（ハナレの茶室），並利用這樣的空間舉行“首次的個人表演”（笑）的一家店。

僅有24個座位的雅緻空間裡，目前的擺設全部都是我自己喜愛的東西。

紅色的椅子、白色的磚牆、簡單的畫作、音樂……

以及過去在蛋糕店裡所無法表現的各式各樣甜點及料理。

在這本完整介紹一切的食譜當中，甜點師傅的基本技巧是必備的內容，

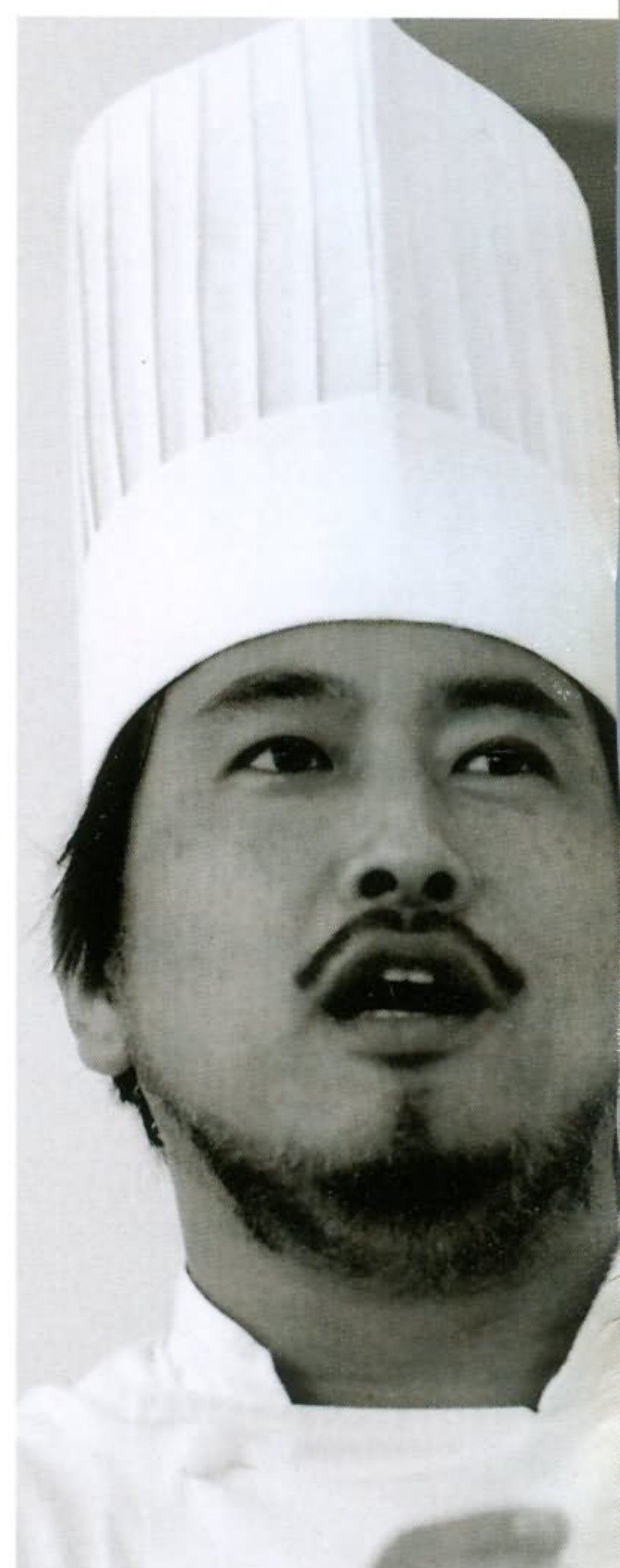
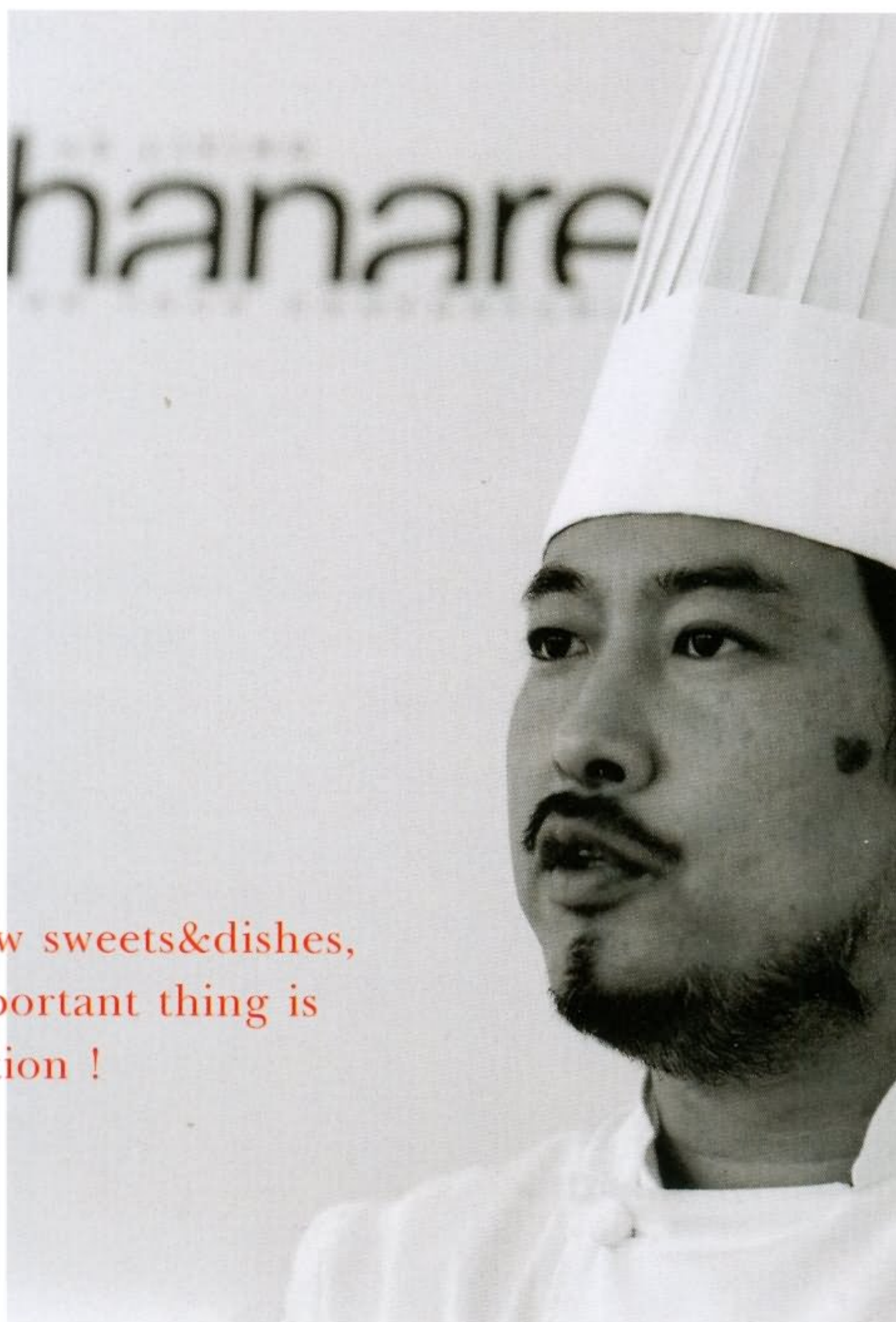
另外還有許多製造出新型態甜點所需要的創意醬汁。

希望大家能夠以這本食譜為基礎，盡情地發揮出自己在甜點製作上的想像力。

因為這正是『Pâtissier's Café』的精神所在。

コヤマ ススム

To create new sweets&dishes,
the most important thing is
the imagenation !



Café Menu

This is the selected
menu of eS-Living hanare.
Some of the chef's specialities
will surprise you !

開胃小甜點

一口一個小甜點，享受多樣化的品嚐樂趣。

Amuse Bouche=開胃小點，指的是搭配餐前酒食用的各種小點心。

能不能用這種和“法式開胃小點”一樣的感覺，來品嚐甜點呢？

有時候，腦子裡會突然浮現出這類的想法。

因為比起單品取向，日本人應該是個『每種都想嚐一點看看』的民族才對。

傳統的懷石料理以及松花堂便當就是典型的例子。

一想到這裡，甜點彷彿更加充滿了各式各樣的可能性。

在此，我將為大家介紹自己獨樹一幟、名為Amuse Dessert=開胃小甜點的嶄新甜點品嚐法。

Menu

- ☐ Tawawa Tarte Bar with Drops
- ☐ Confiserie No.8
- ☐ Torta Piccolo
- ☐ Triple Cacao Dégustation
- ☐ Gulliver's Pallet

Amuse dessert

We Japanese take pleasure
in eating a few Petite Desserts
at one time.







Tawawa Tarte Bar with Drops [P.070]

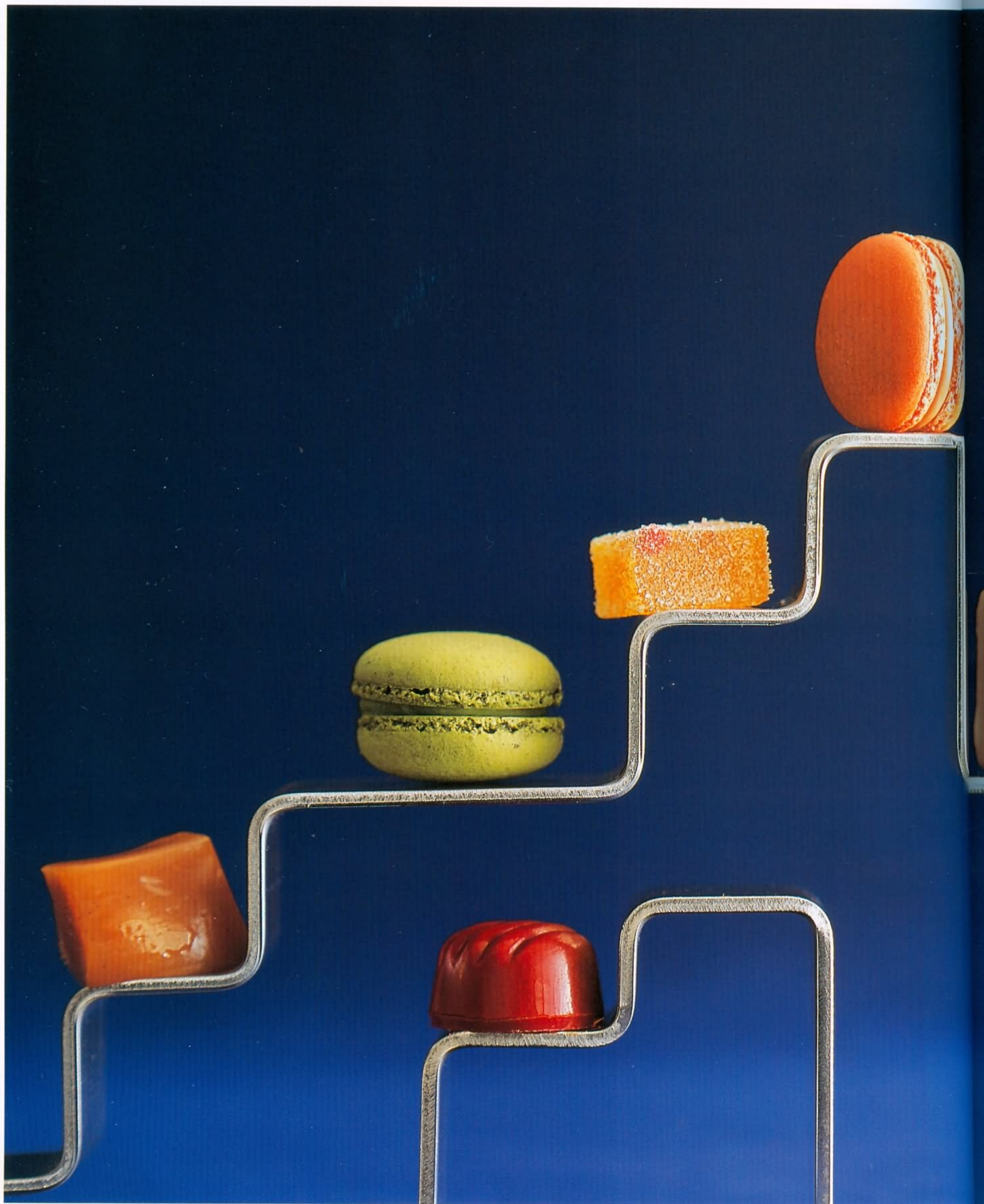
琳瑯滿目水果塔佐果露

放滿各式各樣配料的長條水果塔，附上水滴狀的果泥沾醬

全長大約20cm。在宛如直尺般的細長塔餅先擠上一道奶油，
然後再裝飾上各種水果及堅果類。要從哪裡下手，全憑各人的喜好。

像寶石一樣美麗的沾醬該如何搭配？或者，該同時品嚐2種配料？

只須一道便可品嚐到多種塔餅的風味，簡直就是為貪心的甜點迷所特別製作的塔餅。





Confiserie No.8

[△ P.072]

甜點No.8

由8種甜點所構成的景致

在巴黎街角的包包店，
看到了一座閃閃發亮、
由純銅打造的展示用台階。
當時腦海裡靈光一閃想到，
「真想在咖啡館裡用這樣的
台階來展飾甜點！」

回國之後立刻委託不鏽鋼工匠
所打造出來的，就是這個物品。
既非容器、也非日常用品，
宛如藝術品構圖般的趣味性，
以及每一種甜點的獨特表情，
請先花點時間鑑賞後，再加以品嚐。



Torta Piccolo [△ P.074]

迷你甜點盤

各種精緻小巧的烘焙甜點佐附沾醬

當各式各樣的烘焙甜點樣品端上來的時候，
該吃哪個好呢？那個也不錯、這個也很想吃……
像這樣的煩惱經驗相信大家都曾經有過。

那麼，乾脆一次吃12種如何？！

反正是一口大小的縮小尺寸，要吃多少都沒問題。

“串炸店老闆”請多關照，好吃的沾醬也附上來，
哪個該沾哪種沾醬，這種事情根本沒必要拘泥。

在咖啡館裡，就該自在地品嚐

與平時不同的烘焙甜點味道。







Triple Cacao Dégustation [△ P.077]

可可三重奏 嚐鮮組合

品味3種不同可可風味之濃郁奶油

在這個世界裡被稱作巧克力的東西有3種。

黑巧克力、牛奶巧克力，

以及白巧克力。

每一種的巧克力，由於可可的種類或作法的差異，

在味道、香氣以及濃郁度上都各有不相同，

其中的差異，要是能更直接地感受到的話……

從這樣的想法所誕生而來的，就是這3款小巧的可可奶油。

品味著濃郁的可可風味，

體驗奶油與冰沙之完美結合。

Gulliver's Pallet [△ P.078]

格列佛的調色盤

以格列佛遊小人國的心情，來品嚐迷你麵包

利用可頌、丹麥麵包，以及布里歐修的麵團，甜點師傅做出了「糕點麵包」。

當時的想法是，在肚子有一點點餓的時候，若能吃到各式各樣的點心麵包多好啊！

於是便試著做出這樣的盤子。當然，不只是基本的麵包而已，還有披薩、弗卡恰、菠蘿麵包……

請試著以格列佛遊小人國的心情，拿起超迷你尺寸的麵包，搭配果醬或橄欖油一起品嚐。





甜點師傅創意百匯

甜點師傅創作的異想天開百匯

平常陳列在蛋糕店展示櫃裡的甜點，如果把它們的各個部分分解開來，一一裝進玻璃杯的話，到底會變成怎樣？

此處所介紹的百匯或聖代，全都是在這樣的創意之下誕生的。

有草莓塔、千層派、乳酪蛋糕，以及es-KOYAMA之代表作——MAGIC etc。

利用廚房裡隨手可得的各種水果，製作成冰淇淋或是烘焙甜點，然後直接放進杯子裡。

接下來就請好好欣賞以大膽又嶄新的創意所完成的，充滿甜點師傅個人色彩的各式百匯。

Menu

- ☐ Red Door
- ☐ Upside Down Cheese Cup
- ☐ Classic Chocolat Dream
- ☐ Mille feuille Slider
- ☐ Marble Purple
- ☐ Sansui on the Dish
- ☐ MAGIC-Trinity

Pâtissier's Parf



These are some of the
very original amazing parfaits
that the pâtissier has created.

ait



Red Door [△ P.081]

紅門

在紅門的另一邊
是莓果塔的百匯

用湯匙把淡紅色的酥粒餅
輕輕敲破之後，裡面是入口即化的
焦糖奶油布丁、莓果冰沙和香草冰淇淋。
香香脆脆的玉米片、柔軟滑順的大黃、
以及酸酸甜甜的莓果。
玻璃杯裡填滿了豐富多彩的口感與風味。



Upside Down Cheese Cup [△ P.082]

翻天覆地乳酪杯

翻倒的乳酪蛋糕與杏桃冰沙之百匯

在頂端的NY乳酪蛋糕的下方，有乳酪冰淇淋、杏桃冰沙，以及鬆脆可口的酥粒餅。烘焙甜點與冰品，把2種乳酪甜點的美味放在一個杯子當中，是有點奢華的一道百匯。





Classic Chocolat Dream

[△ P.083]

經典巧克力夢

巧克力愛好者夢寐以求的完美聖代

濃醇的巧克力冰淇淋、冰沙和大量的鮮奶油，
再加上裹滿焦糖醬的香蕉與堅果。真是太完美了！
所有完美的要素全都塞滿在這個杯子裡面。
保證讓所有巧克力愛好者為之瘋狂的
經典夢幻聖代。



Mille feuille Slider [P.084]

曲球千層派

在玻璃杯中放入完整的冰沙和千層派

活力十足地突出玻璃杯外的千層派。內餡為熟成的芒果和大量的奶油霜，真想立刻咬上一口！沾焦糖冰淇淋享用的話，更是別有一番滋味。

品嚐方式請自由發揮。因為美食當前，任何「禮儀」都變得不重要了。



Marble Purple [△ P.085]

紫色大理石

藍莓 × 優格

宛如紫色大理石的美麗百匯

富有濃濃水果風味的藍莓冰沙，與口感輕爽的優格冰沙，是相當普遍的絕妙搭配。

品嚐的時候，請使勁地把藏在杯子底下的覆盆子和綿花糖挖上來。

一面欣賞紫色與白色的美麗大理石紋，一面享受迷人的混合滋味。



Sansui on the Dish [→ P.086]

盤中山水畫

由形形色色的日式甜點串連而成，在盤中所展現之山水畫卷

“利用日式甜點來製作盆景或插花”～在這種感覺下所完成的作品就是這道百匯。抹茶、黃豆粉、柚子、黑芝麻……

大量運用了出生於京都的我所特別喜愛的和風素材，試著把「外國人眼中所看到的日本」的意象表現出來。





MAGIC – Trinity [P.088]

魔幻甜品三合一

被施以氣泡魔法的3種冰沙

以草莓和杏仁利口酒所製成的氣泡醬汁與冰沙，
口感酥酥脆脆的巧克力脆餅，
把法國人喜愛的3種素材巧妙地組合在一起的話，
宛如變魔術一樣，三位一體的嶄新風味就誕生了。



精緻的外賣早午餐

甜點師傅製作的早午餐輕食料理

所謂Traiteur（精緻外賣料理），主要是肉派或沙拉之類的輕食料理。

在法國，把Pâtissier Traiteur和甜點這類食物一起販賣的店相當多。

我也一直有這樣的想法，等我開了咖啡館之後，一定要把Traiteur納入菜單之中。

此處所要介紹的，是我在見習時期最喜愛的酥派、鹹派，

以及在法國吃過一次就愛上的可麗鹹餅。

在拍攝當時即興完成的蔬菜搭配冰沙的沙拉等等，

每道料理都充滿了甜點師傅的獨特創意。

週末晚起的早晨，不妨試著在早午餐的菜色當中加入這些料理。

Menu

- ☐ Full Filled Quiche
- ☐ Traditional Meat Pie
- ☐ Tarte aux Flambe Koyama style
- ☐ from Crêperie in Paris
- ☐ 3 Color Salad
- ☐ Salad Salsa Collection
- ☐ Peach & Melon Gaspacho

Traiteur for Br

Let's take brunch in the weekend,
with light dishes called "traiteur".



unch

Full Filled Quiche [P.091]

豐盛鹹派

甜點師傅所製作的料多味美法式鹹派

對我來說，美味的鹹派所必須具備的條件，首先是酥酥脆脆的派皮口感，其次是芳香濃郁的牛奶蛋糊，然後最重要的就是滿滿的餡料！

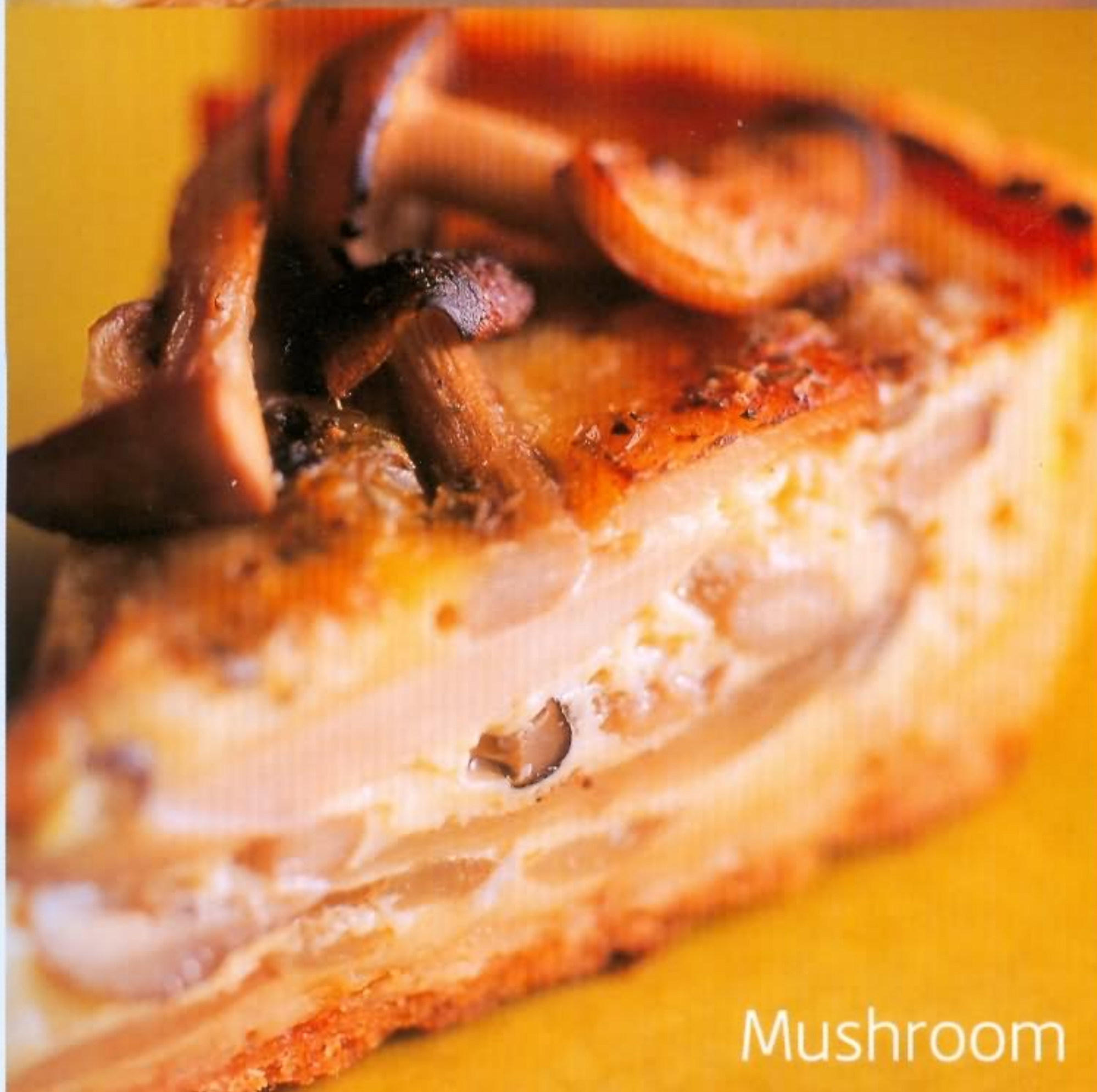
蔬菜、蕈菇、乳酪，3種鹹派都加了好多的餡料，所以質感厚實、分量十足。

不但是剛出爐熱呼呼好吃，即使冷掉之後也相當美味。





Vege



Mushroom



Quatre Fromage

蔬菜

大塊大塊的蔬菜

除了像犄角般伸出的蘆筍之外，大量添加的蔬菜共有5種，相當健康。

蕈菇

森林裡的各種的蕈菇

嚐得到杏鮑菇、鴻喜菇，以及磨菇的嚼勁，還有蕈菇的輕柔香氣。

四色乳酪

把4種乳酪重疊起來

將莫查列拉、歌魯拱索拉、卡蒙貝爾、庫耶爾等4種乳酪，奢華地融化結合。



Traditional Meat Pie [P.092]

傳統肉醬酥派

充滿了洋蔥甜味的古早風味肉醬派

肉醬派是我從以前開始就非常喜愛的外賣食物之一。

酥脆的派皮與充滿洋蔥柔和甜味的內餡，

在還是見習甜點師傅的時代，這種絕妙的組合就一直令我無法抗拒，

所以每次製作的時候，總會不知不覺地吃掉好幾個（笑）！



Tarte aux Flambe

Koyama style [P.092]

酒燒鹹塔 小山風味

小山主廚特製的酒燒鹹味塔餅

這是亞爾薩斯的知名料理，也是被稱作為披薩原型的薄餅料理。

在當地最普遍的吃法，就是邊吃邊配上一種由少許的「Picon」利口酒和黑啤酒所稀釋調成的「Picon啤酒」。

我自己的作法是加入炒過的洋蔥來突顯甜味，並撒上大量的乳酪，在熱騰騰剛出爐的時候，一面呼氣吹涼一面享用。

from Crêperie in Paris

[P.093・094]

來自巴黎的可麗餅店

鹹的&甜的～巴黎可麗餅店裡最受迎的2道餐點

一提到可麗餅，大多數人對它的刻板印象就是甜點。但是在法國，用蕎麥粉來製作的料理式可麗餅也頗有人氣。在此，我將以自己的小山版本，來介紹我在巴黎的可麗餅店吃過，而且很喜歡的鹹味及甜味2道可麗餅。

Bretagne Galette Chicken Cream

不列塔尼風奶油嫩雞蕎列餅

以自豪的奶油嫩雞肉來搭配不列塔尼地區的蕎麥可麗鹹餅，並試著附上香酥的派餅。享用這道料理之時，不妨配上一杯蘋果氣泡酒。



Crêpe Mont Blanc

蒙布朗可麗餅

Q軟細嫩的可麗餅皮當中包著鮮奶油、卡士達奶油，以及好多的義大利栗子。不只如此，表面還以栗子奶油加以裝飾，簡直是把栗子風味發揮到極致的一品。



3 Color Salad [P.095]

三色沙拉

蔬菜與冰沙所演奏的3色3味和諧美聲

把甜點師傅突發奇想的「沙拉配冰沙」點子加以具體化，以五彩繽紛的蔬菜和冰沙為主角，在品嚐「3種味道」的同時，還可欣賞到「3種顏色」，是一道在視覺及味覺上都相當美味的沙拉。

RED – Salad del sol

太陽沙拉

甜甜的水果蕃茄和紅椒冰沙，搭配上巴沙米可風味的草莓沙拉醬，以及莫查列拉乳酪。



YELLOW – Salad el dorado

黃金沙拉

以柳橙汁浸漬入味的胡蘿蔔，搭配的是黃椒冰沙，
然後再撒上鳳梨、柳橙來增添水果的氣息。



GREEN – Salad Verde

碧綠沙拉

在鮮綠的奇異果和酪梨上方，
附上一球由奇異果與小黃瓜所製成的冰沙。
洋溢著鮮嫩芳香的一道沙拉。



1.蘋果 2.蕃茄&柳橙 3.皇家基爾 4.蜂蜜檸檬 5.芒果&薄荷
6.薄荷&羅勒 7.榛果&豆腐 8.柚子 9.橄欖油&葡萄柚 10.紅椒與莓果×2

Salad Salsa Collection [P.096]

精選沙拉醬汁

水果和堅果·10款不同配方之歡樂沙拉醬

用水果製成，味道有點酸酸甜甜的沙拉醬，以及添加了大量堅果，濃稠香醇的沙拉醬等……。
讓甜點師傅獨創的新感受沙拉醬，為沙拉增添新風味。



Peach & Melon Gaspacho

with Chinois Flavor [△ P.096]

水蜜桃&哈密瓜冷湯

金桔風味

受到西班牙的蕃茄冷湯「Gaspacho」之靈感啟發，
於是利用2種水果試著做出冰涼的甜湯。

各自將水蜜桃泥和哈密瓜泥直接注入容器中，
搭配上茉莉花茶的冰淇淋與果凍，
並撒上金桔碎末增加香氣。

若再滴入幾滴迷迭香風味的Extra Virgin橄欖油的話，
立刻就會隱約飄散出異國風味的香氣。



hanare特製綜合果汁

hanare所提案之新形態綜合果汁

從踏入甜點這個領域以來，關於素材之間該如何搭配，

我自問已經學了很多。但是，這個世界還是有許許多多我所不知道的食材。

即使是20年後的今天，我的心，仍然會每天因為新鮮的邂逅而興奮激動。

本著這樣的甜點師傅體驗所構想出來的，就是以下的新型態綜合果汁，

除了基本的水果和牛奶之外，還包括蔬菜、香草、冰沙等。

透過超乎常識、令人意外的素材加以組合搭配，讓嶄新的結合，一一在玻璃杯中發生。

Menu

- ☐ Apricot Mimosa
- ☐ Peach&Groseille Lassy
- ☐ Yum! Green Juice
- ☐ Peach Nectar Breeze
- ☐ Dry&Bitter Banana
- ☐ Spicy Apple Ginger
- ☐ Smoothy Remix
- ☐ Iced Chocolat Shake hanare style
- ☐ Velvet Cacao Milk Shake

Mixed Juice

han



These are some of the new styles of
Mixed Juice that "eS LIVING hanare" created.
They are whole new worlds in the glasses!

are style





Apricot Mimosa [△ P.097]

杏桃含羞花

在盛有杏桃冰沙的杯子裡注入香檳，來展現「含羞花」的感覺

以柳橙汁加香檳的雞尾酒「含羞花」為概念，

在盛有杏桃冰沙的杯子裡注入香檳。迷迭香的濃郁芬芳，

讓甜甜的水果風味多了一層俐落的口感。



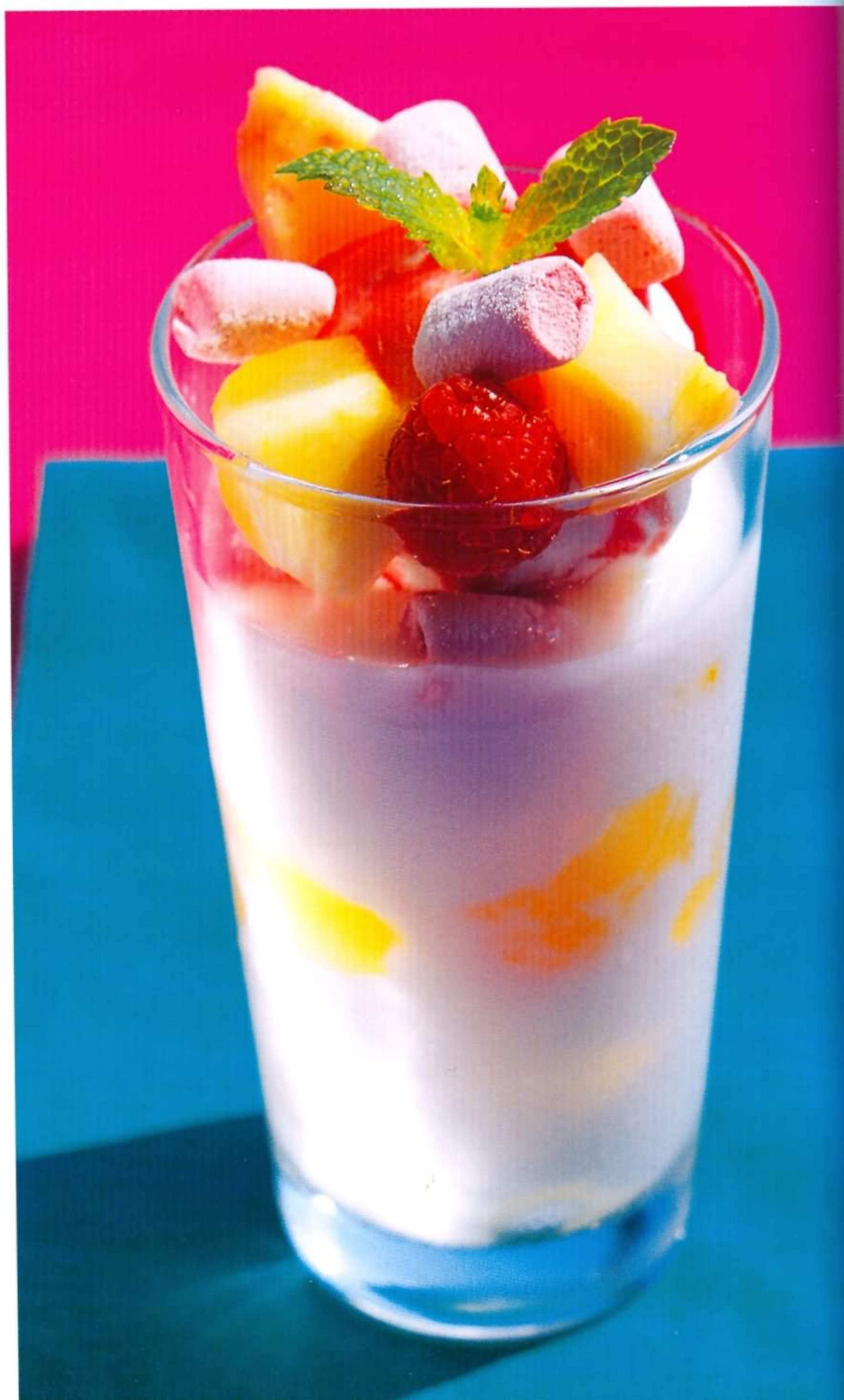
Peach & Groseille Lassy

[▷ P.097]

水蜜桃&紅醋栗拉西

水蜜桃+紅醋栗之優格飲料

由水蜜桃果醬和優格，
所調製而成的嫩粉紅色拉西。
附上酸味強勁的紅醋栗與覆盆子，
讓柔和豐富的優格，
味道更加紮實。



Yum! Green Juice

[▷ P.098]

好喝綠果汁

油菜+蘋果的美味綠色果汁

一提到綠色的果汁，
相信大多數人的印象都是健康歸健康，
可是味道……。

不過，只要加入蘋果或巨峰葡萄的話，
立刻就會變成具有濃濃果香的美味果汁。

如此一來，
保證連討厭蔬菜的人也能夠天天飲用。



Peach Nectar Breeze

[P.098]

水蜜桃微風

水蜜桃+柳橙的清涼果汁

只有水蜜桃的果汁雖然圓潤可口，
但對成人而言卻稍嫌甜了一些。

於是在水蜜桃中加入柳橙，
維持原有香甜多汁的感覺，
試著調配出輕淡爽口的飲料。



Dry & Bitter Banana

[P.099]

苦澀香蕉

苦澀的成熟風味香蕉果汁

香蕉果汁是我的最愛，但以牛奶調製的口感，
對於成人而言稍微重了一點。

而在加入葡萄柚汁後，得到了出乎意料的結果。
口感略帶苦味及澀味的
成熟風味香蕉果汁就這樣誕生了。

Spicy Apple Ginger [P.099]

辛辣薑味蘋果汁

帶有薑味的辛辣蘋果汁

蘋果和葡萄柚的混合果汁，以楓糖漿來增添濃郁的甜味。

然後再加入通寧水及薑汁，調配成味道辛辣的成人風味蘋果汁。



Smoothy Remix [P.100・101]

混調凍飲

由2種冰沙混合調製而成的新食感風味

2種水果及蔬菜的冰沙在混合之後，
變成了口感黏稠的濃厚味道。

由各種素材組合而成的新鮮風味凍飲，非常值得一試。





Tomato & Strawberry

蕃茄 & 草莓

運用2種蕃茄的調配來展現出味道深度的蕃茄汁裡，飄浮著草莓與薄荷的冰沙。蕃茄的甜味與草莓的酸味在口中合而為一，形成絕妙的和諧美味。



Kiwi & Orange

奇異果 & 柳橙

在阿姆斯特丹機場第一次喝到奇異果柳橙汁的時候，那種速配又新奇的口感讓我大吃一驚。小山流的作法是將柳橙汁做成冰沙，並利用果醬讓風味更有深度。





Mango & Coconut

芒果 & 椰奶

把同樣誕生於南國的芒果和椰奶做成冰沙再加以混合！
富有濃濃熱帶風味的凍飲，在加入椰奶冰淇淋搭配之後，
口感變得更為濃郁。



Iced Chocolat Shake

hanare style [P.101]

hanare 特製巧克力奶昔

享受不同的可可風味之3款沁涼巧克力飲料

苦味系的法芙娜孟加里、溫和苦味系的Callebaut 3815（嘉勒博3815）以及牛奶系的法芙娜吉瓦那牛奶巧克力。

發揮出3種巧克力之風味特長所製作的奶昔。

可可亞的香氣，加上香草冰淇淋濃厚圓潤的口感，融合成極致完美風味。



Velvet Cacao Milk Shake

[△ P.102]

絲絨可可奶昔

甜蜜融化的白巧克力奶昔

把散發出濃濃的香草味、口感柔順細緻的英國蛋奶醬，加上牛奶打成奶昔。

然後讓可可冰淇淋飄浮在上面，再注入奶泡綴飾。

宛如輕柔的夢境一般，既甜蜜又豐富的奶昔。



果醬小鋪

集結咖啡館的美味配角——果醬

果醬煮好的那一瞬間，是最讓人開心的時刻了。

根據自己的經驗和直覺來挑選各式各式的材料，耐心地以銅鍋熬煮而成。

在鍋裡產生的化學反應，到底是十分？還是一分？就全憑本事的高下了。

出現十分的時候，單純的喜悅總是禁不住油然而生。

如此慎重地被製作出來的果醬，在咖啡館裡是當成甜點的沾醬、醬汁，

或者運用在百匯及果汁上。希望大家在家裡也試著製作果醬，

並運用各式各樣的點子來加以利用。

Menu

- ☐ 2Tone Type
- ☐ Mix Type
- ☐ Milk Type

Confiture Bout



We selected some of the new kinds of
confiture served at our cafe. You can use
them as a dip, sause, or however you want!

ique

1. Golden Kiwi &
Orange

2. Pink Grapefruit &
Grapefruit

3. Chestnut &
Rosehip

4. Mango &
Rapun Pineapple

2Tone Type

[△ P.103・104]

雙色型

2種果醬的搭配融合

把屬性相稱的2種果醬重疊起來，裝在1個瓶子裡的融合類型。不只是色澤優美而已，在品嚐的瞬間，更可體驗到2種味道在口中混合的幸福美味。

1. 黃金奇異果 & 柳橙

奇異果的柔和甜味與柳橙的清爽味道非常搭調

2. 粉紅葡萄柚 & 葡萄柚

結合2種葡萄柚風味，是既新鮮又獨特的組合

3. 栗子 & 玫瑰果

栗子的風味與玫瑰果酸甜滋味絕妙地交會融合

4. 芒果 & 完熟鳳梨

把同樣具有濃郁香氣的2種熱帶水果重疊起來





Peach & Akashiso

白桃 & 紅紫蘇 添加波斯茶的香氣
由3種素材所融合產生的異國芳香

Dry Plum & Plune

李子乾 & 李子

使用同一素材之新鮮品與乾燥品，
來增進味道的深度



Mix Type

[P.104・105]

混合型

以2種素材混合製成的果醬

胡蘿蔔與柳橙、白桃與紅紫蘇……把風味相稱的2種素材，
一起倒入銅鍋咕嚕咕嚕地熬煮而成的混合型果醬。

讓許多素材的天然美味圓潤地融合成一體，創造出前所未有的嶄新風味。



Sweet Potato & Orange

鳴門金時蕃薯 & 柳橙

加入柳橙，為蕃薯的樸實甜味
增添一絲清爽的口感



Carrot & Orange

胡蘿蔔 & 柳橙

胡蘿蔔的甜味、柳橙的酸味再加上小豆蔻的芳香



Milk Type [△ P.106・107]

牛奶型

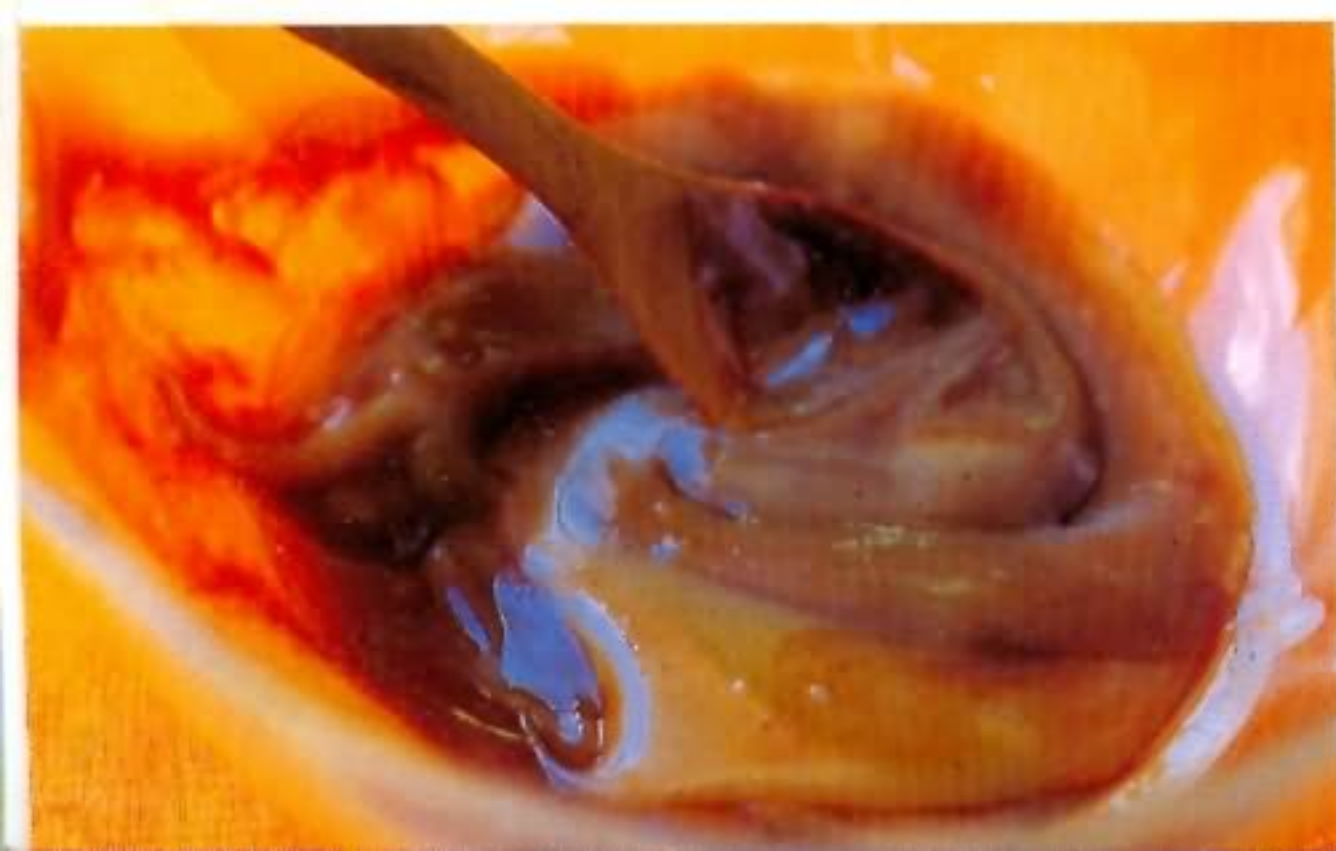
以牛奶熬煮而成的果醬

加入草莓、栗子或紅茶，

慢慢地、耐心地熬煮而成的牛奶果醬。

牛奶特有的濃醇甜味與清爽口感，

搭配麵包是當然的，也很適合運用在水果或甜點上。



Milk Tea

紅茶牛奶（黃金阿薩姆）

用牛奶提引出
阿薩姆的濃郁香氣

Chestnut Milk

栗子牛奶

栗子的風味
溫和地融入牛奶當中



Azuki & Milk

紅豆牛奶（紅豆茶與大納言）

用紅豆茶和牛奶

將大納言紅豆慢慢熬煮完成



Salty Milk

鹽味牛奶

像牛奶糖一樣

令人懷念的味道



Strawberry Milk

草莓牛奶

草莓×牛奶之

黃金組合



talking about TEA

堅持在咖啡館提供『奶茶』的理由。

一提到咖啡館，第一個讓人聯想到的當然是咖啡，不過熱愛紅茶的我卻偏要說是紅茶。而且我想介紹的並非加味茶，而是以「正統奶茶」為主的飲品。

說到我開始愛上紅茶是在我19歲那年進入蛋糕店、在咖啡廳見習的時候。在那裡邂逅了8種紅茶的馥郁香氣以及深奧的味道，讓當時只知道茶包滋味的我受到了嚴重的文化衝擊。從那時開始，我每天都在思考怎樣讓紅茶更好喝，並以自己的方式不斷研究。最後終於決定，在泡得稍濃的阿薩姆紅茶裡加入牛奶以及少許的無糖煉乳（奶水），把這種方式所調配出來的奶茶當成我的最佳配方。

然後，在思考如何決定這次咖啡館的紅茶菜單時，我又邂逅到絕妙的一品。即使不添加煉乳，亦可充分感受到其濃厚風味的美味阿薩姆。泡出這杯紅茶的人，就是在神戶經營數家紅茶咖啡館的松浦將年先生。這次，我特別請松浦先生從採購自各國的茶葉當中，為我嚴選出最適合我所喜愛之濃醇奶茶的茶葉。十足濃厚的盧哈納、柔順甘甜的肯亞、香味高雅的阿薩姆等……，採整壺供應，並附上熱水及足量的牛奶，泡法不拘，主要以悠閒品嚐為原則。當然，為了喜愛原味紅茶的客人們，我也打算依照季節供應大吉嶺或阿薩姆之頂極品種。不過，檸檬茶基本上是不提供的，還請見諒。



為了挑選這次的茶葉，松浦先生特別露了一手專家的茶葉品嚐法。在專用的茶杯裡，一一注入為平常之3倍濃度的紅茶，首先品嚐原味，確認味道和香氣。接著再注入牛奶品嚐過後，才做出整合性的判定。

eS LIVING hanare Tea List

Koyama Blend(小山特調茶) — Pâtissier·Special

產地：斯里蘭卡南部 品種：盧哈納 等級：BOPF
萃取：茶葉6~8g 熱水：350cc 浸泡時間：3分鐘
茶色呈美麗的深紅色，並帶有獨特的煙薰風味。經深度發酵所以味道醇厚澀味較少，非常適合沖泡奶茶。完全是小山所喜愛的味道。

Ceylon High Mountain(錫蘭高山茶) — Crystal·Straight

產地：斯里蘭卡東南部 品種：烏巴 等級：BOP
萃取：茶葉6g 熱水：350cc 浸泡時間：3分鐘
出產自海拔1200m以上的高山地帶，可品嚐到烏巴茶特有的薄荷風味。這種清涼的芳香，建議以純紅茶的方式飲用。

African Red — Rustic·Milk

產地：肯亞 品種：肯亞 等級：CTC
萃取：茶葉6g 熱水：350cc 浸泡時間：3分鐘
這是神戶出身的丸川先生在肯亞親自栽種的茶葉。泡得稍濃的茶水在加入大量的牛奶之後，更能襯托出茶葉本身的醇厚味道及樸實甘甜。

Quatre Saisons(四季) — 四季的大吉嶺

產地：印度西北部 品種：大吉嶺 等級：TGFOP
萃取：茶葉6~8g 熱水：350cc 浸泡時間：4~5分鐘
產自孟加拉省最西邊之高地，由春、夏、秋季分別摘取之茶葉混合調配而成。最好以純紅茶方式飲用，以充分領略高雅的MUSCAT紅茶風味。

Assam Standard(經典阿薩姆) — Old Fashion·Milk

產地：印度東北部 品種：阿薩姆 等級：CTC
萃取：茶葉6g 熱水：350cc 浸泡時間：3分鐘
具有濃烈的口感，以及隱約的煙薰味道。和牛奶非常搭配，可品嚐到高雅正統的奶茶風味。

Golden flowery(黃金阿薩姆) — 阿薩姆的黃金芽葉

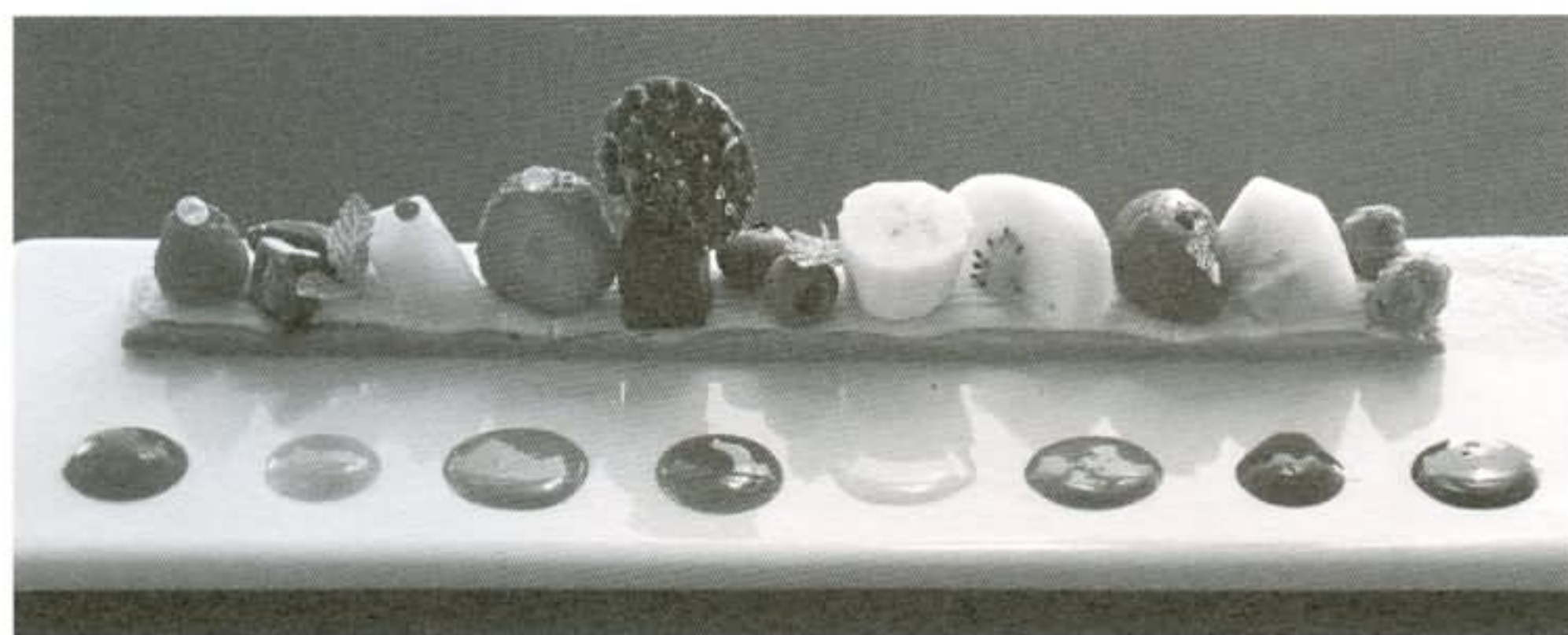
產地：印度東北部 品種：阿薩姆 等級：SFTGFOP
萃取：茶葉6~8g 熱水：350cc 浸泡時間：5~6分鐘
由單一茶園所摘取的非混合品一級茶葉，可充分體驗到阿薩姆茶獨特的濃郁煙薰風味，加入牛奶之後更是格外美味。

These are the real recipes of our special café menu.

Recipe Note

Let's make our fabulous cakes,
parfaits, mixed juice, confiture, etc.
You can find much fun in it!

[△ P.008]



Tawawa Tarte Bar with Drops

琳瑯滿目水果塔佐果露

[2.5×22cm]

甜味麵團

(25×220×厚度3.5mm) ……750g

卡士達奶油……25g

覆盆子……1顆

芒果(切2×2cm之方塊)……1塊

草莓……1顆

藍莓……2顆

香蕉(切1.5cm厚之圓片)……1片

奇異果(切1cm厚之圓片)……1片

義大利栗子……1個

白桃(切2×2cm之方塊)……1塊

焦糖杏仁……2粒

(材料及作法參照P.083之焦糖榛果。杏仁的分量與榛果相同)

焦糖榛果……2粒

(材料及作法參照P.083)

生巧克力……1塊

可可薄餅……1片

1.在烤好的甜味塔餅表面擠上卡士達奶油，再以水果、生巧克力、可可薄餅裝飾。

2.將適量的水果及榛果醬汁美觀地滴在盤子上。

■ 甜味麵團

無鹽奶油……180g

細砂糖……95g

鹽……3g

香草砂糖……1g

全蛋……60g(約1個份)

杏仁粉……40g

低筋麵粉……200g

高筋麵粉……50g

1.在鉢盆裡倒入奶油、鹽、香草砂糖、細砂糖混合之後把蛋加入，攪拌混合至顏色變白為止。

2.把事先混合過篩的杏仁粉、低筋麵粉和高筋麵粉加進來，輕輕地攪拌混合。之後放進冰箱冷藏3小時。

3.在檯面撒上少許麵粉，用桿麵棍把麵團桿成3.5mm之厚度。利用戳洞滾輪或叉子等在麵皮上戳滿小洞，切成2.5×22cm，排在烤盤裡。

4.把3放進烤箱，用160度烘烤10分鐘。

5.把烤好的塔餅置於烤架上冷卻。

■ 卡士達奶油

牛奶……500g

蛋黃……90g(約4又1/2個份)

細砂糖……105g

低筋麵粉……20g

玉米粉……20g

香草豆莢……1根

無鹽奶油……25g

加鹽奶油……15g

1.在鍋裡倒入牛奶、香草豆莢(豆莢連同豆子)、少量的砂糖(約砂糖全量的10%)，以大火加熱至沸騰後，從爐火移開。

2.在鉢盆裡把蛋黃打散之後，剩下的砂糖加進來攪拌融合。

3.在2裡加入過篩的玉米粉和低筋麵粉攪拌混合，直到沒有粉末的感覺為止。

4.把1/2分量煮沸的1一點一點加入3裡混合。

5.將4過濾成光滑細緻的液體。把香草豆莢殘渣拿掉。

6.把剩下的牛奶再次加熱煮沸，接著把5倒回鍋中，用打蛋器攪拌混合。

7.煮到濃稠度出現、手感變重的時候，把火力轉成中火，並改用耐熱橡皮刮刀從鍋底刮起不停攪拌，以免材料燒焦。

8.當中央開始咕嚕咕嚕地冒泡時將火關熄，加入奶油混合。移入鉢盆，在盆底隔著冰水一口氣攪拌至冷卻，等完全冷卻之後，再用保鮮膜包起來放進冰箱。

■ 生巧克力 [30個份]

鮮奶油42%……130g
牛奶巧克力……260g
酥油……80g
椰子泥……15g
可可粉……適量
甜巧克力……適量

- 1.在鍋裡倒入鮮奶油和椰子泥，加熱至即將沸騰為止。
- 2.把1一點一點少量地倒入細細切碎的牛奶巧克力裡，並用橡皮刮刀攪拌至完全融化為止。
- 3.在2裡加入酥油，繼續攪拌混合，直到變為濃稠的糊狀。
- 4.注入15×18×1.5cm的模型裡，放進冰箱靜置一晚冷卻凝固。
- 5.把調溫過的甜巧克力薄薄地塗抹在4的表面，翻到背面，切成3×3cm之方塊。
(調溫方式參照P.073)
- 6.把5整體裹上可可粉。

■ 可可薄餅

[62個份]
麥芽糖……30g
無鹽奶油……70g
牛奶……30g
可可粉……1g
細砂糖……90g
果膠……1.5g
可可豆……90g

- 1.在鍋裡倒入麥芽糖、奶油、牛奶和可可粉後開火加熱。
- 2.稍微加熱之後，把事先混合的細砂糖和果膠加進來，用打蛋器攪拌混合。
- 3.沸騰後倒入可可豆，改用木勺攪拌。
- 4.注入模型，用170度的烤箱烘烤8分鐘。(烤到氣泡消失得差不多時，就表示薄餅烤好了)

■ 醬汁

- 薔薇果醬
(材料及作法參照P.104 玫瑰果)

● 英國奶蛋醬

[400g份]
蛋黃……100g
細砂糖……115g
牛奶……250g
香草豆莢……1/4根

- 1.牛奶以大火加熱至80度。
- 2.把蛋黃和細砂糖倒入鉢盆攪拌融合。
- 3.把1一點一點地注入2裡混合之後，再倒回鍋中。避免燒焦地用橡皮刮刀從鍋底攪拌混合，同時以中火加熱至82度。
- 4.從爐火移開，過濾之後，再隔冰水冷卻。

● 開心果醬

[開心果糊……5g
英國蛋奶醬……10g
牛奶……2g]

● 榛果醬

[榛果糊……5g
英國蛋奶醬……10g
牛奶……5g]

- 1.把英國蛋奶醬加進開心果糊(或榛果糊)，徹底攪拌混合直到變為濃稠細緻的糊狀後，加入牛奶稀釋調勻。

● 巧克力醬汁

甜巧克力
(Callebaut3815)……12g
鮮奶油42%……8g
牛奶……5g
君度橙酒……2g

- 1.製作甘那許(巧克力醬)。把甜巧克力隔水加熱融化之後，加入鮮奶油充分攪拌混合，直到變為濃稠細緻的糊狀。
- 2.把1之甘那許用加熱過的牛奶稀釋調勻，再加入君度橙酒。

● 草莓醬汁

[草莓泥……100g
細砂糖……15g]

● 覆盆子醬汁

[覆盆子泥……100g
細砂糖……15g]

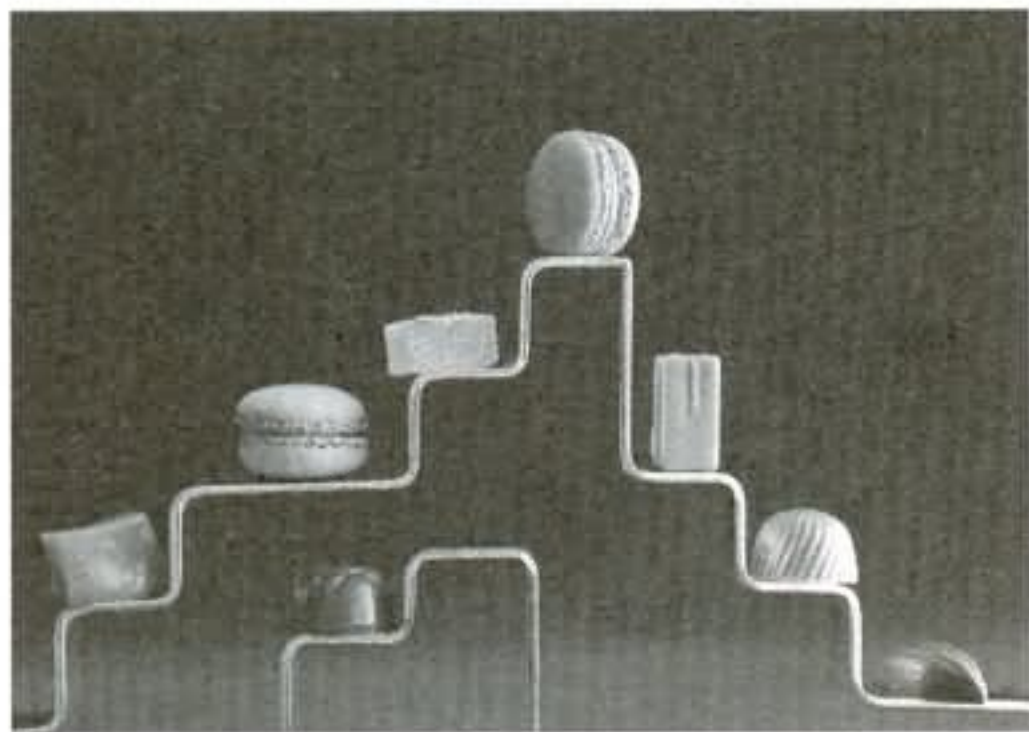
● 芒果醬汁

[芒果泥……80g
百香果泥……20g
細砂糖……15g]

- 1.分別將各種果泥和細砂糖攪拌融合。



[圖 P.010]



Confiserie No.8

甜點No.8

■ 焦糖肉桂巧克力

[60個份]

● 甘那許（巧克力醬）

鮮奶油35%……150g

麥芽糖……6g

肉桂粉……1.6g

細砂糖……24g

牛奶巧克力……100g

甜巧克力……65g

無鹽奶油……24g

● 巧克力模型用

牛奶巧克力……適量

A

可可脂……100g

食用色素（紅）……15g

● 把巧克力模型塗上巧克力

1.將A材料混合調溫。

2.用毛刷在模型裡薄薄地塗上一層1，凝固後從上方注入以同樣方式調溫過的牛奶巧克力。接著把模型翻轉過來，輕拍底部，把多餘的巧克力拍掉。

● 製作甘那許

1.把鮮奶油、麥芽糖和肉桂粉倒進鍋裡加熱。

2.在另一個鍋裡用大火將細砂糖加熱成焦糖狀。

3.把1少量少量地加進2裡攪拌混合。

4.把3少量少量地加進細細切碎的巧克力裡，用橡皮刮刀攪拌混合。

5.在4裡加入切碎的奶油繼續攪拌混合，直到變為濃稠的糊狀為止。

6.把5冷卻到26度。

● 完成

1.將甘那許注入塗上2層巧克力的模型裡，在室溫下（15～18度）靜置24小時凝固。

2.注入調溫過的牛奶巧克力將1覆蓋住，以抹刀抹平表面。凝固後從模型取出。

■ 焦糖

百香果芒果巧克力

[45個份]

● 甘那許

麥芽糖……12g

百香果泥……50g

芒果泥……24g

細砂糖……50g

可可脂……12g

白巧克力……100g

奶油……20g

● 巧克力模型用

白巧克力……適量

A

可可脂……100g

甜巧克力……100g

B

可可脂……100g

食用色素（黃）……15g

● 把巧克力模型塗上巧克力

1.將A材料混合調溫。

2.B也以同樣方式準備好。

3.用毛刷在模型裡薄薄地塗上一層1，凝固後再塗上一層2，靜置凝固。

4.在3的上面注入足量調溫過的白巧克力，把模型翻轉過來，輕拍底部，把多餘的巧克力拍掉。

● 製作甘那許

1.把百香果泥、芒果泥和可可脂一起隔水加熱。

2.在鍋裡倒入麥芽糖加熱，等麥芽糖融化之後，將細砂糖一點一點地加進來，煮成焦糖漿，再把1加進來混合。

3.把事先切碎備用的白巧克力一點一點地加入2裡，一面用橡皮刮刀攪拌混合，直到變成濃稠的糊狀為止。

4.在3裡加入細細切碎的奶油加進3，繼續用橡皮刮刀攪拌混合，冷卻到26度。

● 完成

1.將甘那許注入塗上2層巧克力的模型裡，在室溫下（15～18度）靜置24小時凝固。

2.注入調溫過的白巧克力將1覆蓋住，以抹刀抹平表面。凝固後從模型取出。

■ 自然奶香

[60個份]

牛奶巧克力……190g

（法芙娜Valrhona吉瓦那牛奶巧克力）

可可脂……10g

鮮奶油35%……115g

轉化糖……30g

無鹽奶油……40g

糖衣用牛奶巧克力……150g

（法芙娜厄瓜多牛奶巧克力）

1.把鮮奶油和轉化糖倒入鍋裡，加熱到即將沸騰為止。

2.把1少量少量地加進切碎的牛奶巧克力和可可脂裡，用橡皮刮刀仔細攪拌混合，直到變為濃稠的糊狀。

3.在2裡加入細細切碎的奶油，徹底攪拌直到整體融合為止。

4.注入15×18×1.2cm的模型裡，在室溫下（15～18度）靜置48小時凝固。

5.用毛刷在4的表面薄薄地塗上一層調溫過的牛奶巧克力，底面也薄薄地塗上一層。

6.把5切成3×1.5cm的塊狀，一塊塊浸泡到5的調溫牛奶巧克力中，然後用叉子撈出來，整體裹上糖衣。對著巧克力吹氣，把多餘的巧克力吹掉之後，再用叉子畫出紋路。

■ 哈瓦那蘭姆

[60個份]

A

鮮奶油35%……120g

牛奶巧克力……200g

轉化糖……12g

無鹽奶油……10g

哈瓦那俱樂部（蘭姆酒）……15cc

糖衣用苦甜巧克力……200g

1.事先用毛刷在模型裡薄薄地塗上一層調溫過的苦甜巧克力，把模型翻轉過來，輕拍底部，把多餘的巧克力拍掉。

2.把加熱到即將沸騰的鮮奶油和轉化糖，一面少量少量地加進事先切碎備用的牛奶巧克力裡，一面用橡皮刮刀攪拌混合，直到變為濃稠細緻的狀態為止。

3.在2裡加入細細切碎的奶油，繼續攪拌至整體融合為止，接著再加入蘭姆酒混合。

4.把3冷卻到26度，注入1之模型，在室溫下（15～18度）靜置24小時凝固。

5.在4的上方注入1的苦甜巧克力覆蓋住，以抹刀抹平表面。凝固後從模型取出。

■ 馬卡龍Macaron

■ 抹茶 [25個份]

● 馬卡龍外皮（50個份）

- 蛋白……70g
- 細砂糖……50g
- 杏仁粉……70g
- 霜糖……90g
- 食用色素（綠、黃、紅）……適量
- 抹茶粉……2g
- 粉末狀玉露（高級綠茶粉）……2g

● 奶油霜（甘那許）

- 白巧克力……30g
- 可可脂……5g
- 鮮奶油42%……25g
- 抹茶……2g

■ 杏桃 [25個份]

● 馬卡龍外皮（50個份）

- 蛋白……70g
- 細砂糖……50g
- 杏仁粉……70g
- 霜糖……90g
- 食用色素（紅、黃）……適量

● 奶油霜（甘那許）

- 牛奶巧克力……30g
- 鮮奶油42%……20g
- 轉化糖……2g
- 無鹽奶油……2g
- 杏桃乾……13g
- 杏桃白蘭地……50g

● 製作馬卡龍外皮

- 把蛋白加上細砂糖，用電動攪拌器打發起泡，做成蛋白霜。
- 在1裡加入抹茶、玉露、食用色素混合。
- 將杏仁粉和霜糖混合之後，加入2裡繼續攪打混合，直到用木勺刮起時，所拉出的尖角可維持1分鐘左右的硬度為止。
- 把3填入擠花袋裡，在烤盤上擠出50團10元硬幣大小的麵糊，用150的烤箱烘烤10分鐘。

● 製作奶油霜

- 在隔水加熱融化的巧克力裡，加入轉化糖和回軟至室溫的奶油混合。
- 抹茶奶油霜：把加熱至即將沸騰的鮮奶油少量少量地加入抹茶粉裡，避免結塊地攪拌融化之後，倒進1裡混合。杏桃奶油霜：把加熱至即將沸騰的鮮奶油倒入1裡混合之後，再加入杏桃白蘭地和杏桃乾拌勻。

● 完成

- 把烤好的外皮排放好，在其中的一半上面擠上奶油霜。
- 把擠上奶油霜的外皮和沒擠奶油霜的外皮相合夾起。

■ 水果軟糖 芒果 薑汁 鳳梨

[490g]

- 芒果泥（加糖10%）……150g
- 鳳梨泥（100%）……100g
- 薑（老薑）……2g
- 粉紅胡椒……15粒

- 細砂糖……50g
- 果膠（Yellow Ribbon）……5g

- 乳糖醇……140g
- 細砂糖……30g
- 海藻糖……30g
- 麥芽糖……100g

- 酒石酸……2g
- 水……2g

裝飾用甜菜糖……適量

- 在表面平坦的板子上搭起8×30cm的模型（利用不鏽鋼等等的方形棍棒組合）。
- 將50g的細砂糖和果膠混合備用。
- 把芒果泥、鳳梨泥，以及磨成泥的薑倒入鍋中，加熱至35度。
- 一邊用打蛋器攪拌，一邊將2加進3裡快速混合。
- 以大火加熱至沸騰後，把乳糖醇、細砂糖、海藻糖、麥芽糖（事先加熱備用）少量少量地加進來，熬煮濃縮到溫度上升至106度為止。
- 把鍋子從爐火移開，把用水溶開的酒石酸加入混合，再把粉紅胡椒加進來。注入模型冷卻。
- 冷卻後整體抹上甜菜糖，切成3×3cm。

■ 鹽味奶油焦糖

[25組份]

A

- 水……60g
- 麥芽糖……260g
- 細砂糖……316g
- 香草豆莢……1根

B

- 鮮奶油42%……272g
- 發酵鮮奶油……68g
- 鹽……4g
- 無鹽奶油……50g

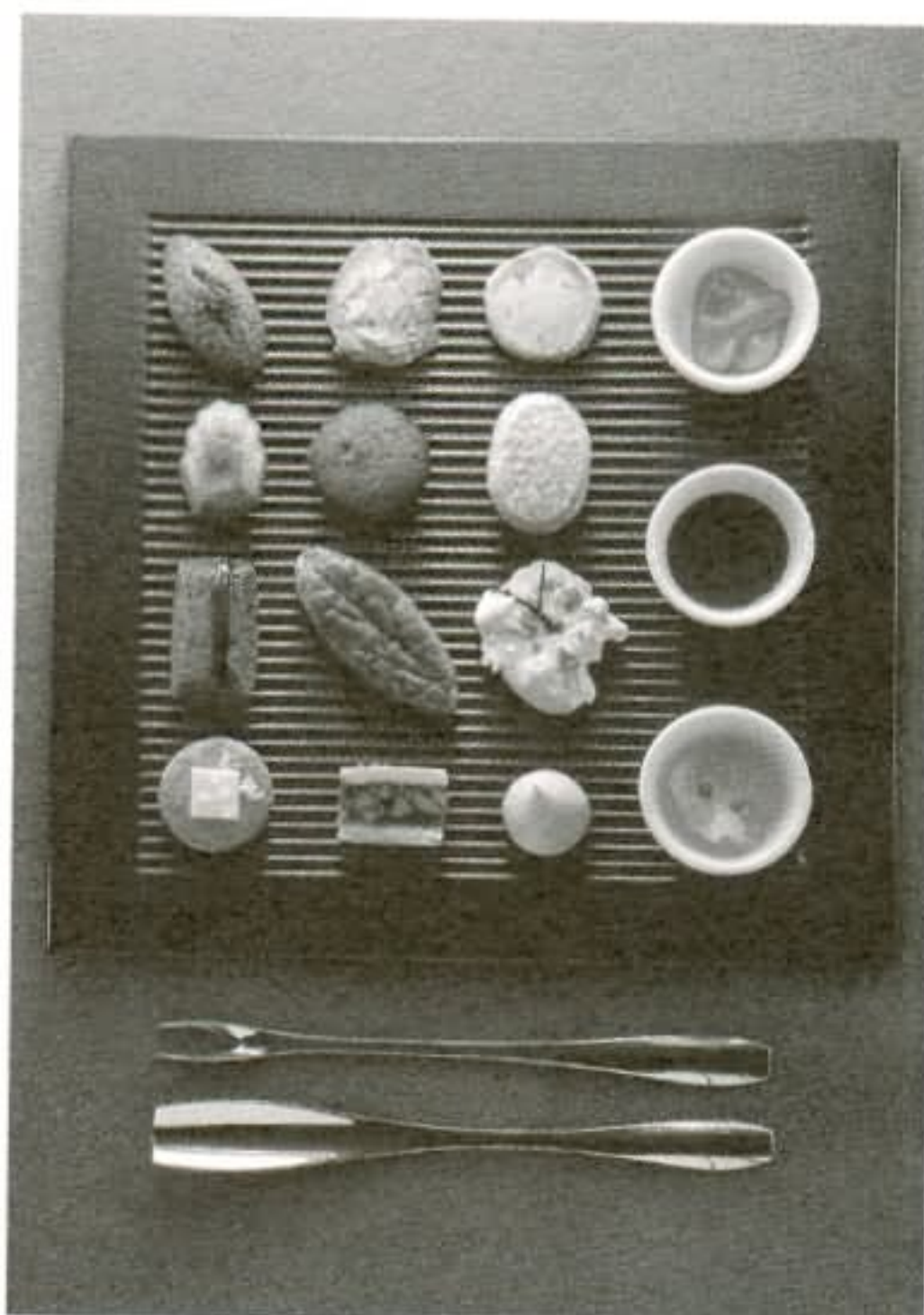
- 把A材料倒進鍋中熬煮濃縮，直到溫度上升至155度為止。
- 在另一個鍋裡放入剝開的香草豆莢和B材料，加熱煮沸。
- 用濾網將2濾進1裡，徹底攪拌混合，熬煮到溫度上升至125度為止。
- 從爐火移開，把切成小丁的奶油加進來混合溶化。
- 注入放在矽膠墊上的模框裡，在室溫下冷卻。
- 凝固後，依喜好切割成適當大小。

所謂的調溫是什麼？

把巧克力「隔水加熱融化」→「墊上冰水冷卻攪拌」→「再次加熱」→「保持在恰當的溫度下」。透過這4個階段的作業，可讓巧克力的結晶變得均勻一致。也就是說，這種「調溫」的作業可讓巧克力的口感變得更加柔滑細緻。依巧克力種類之不同，請參照下表的溫度調溫，可以的話最好使用溫度計來進行溫度的測量。

巧克力的種類	融化溫度	冷卻溫度	調溫溫度(保持溫度)
黑巧克力	50～55度	27～28度	31～32度
牛奶巧克力	40～45度	26～27度	29～30度
白巧克力	35～40度	24～25度	27～28度

[▷ P.012]



Torta Piccolo

迷你甜點盤

■ 巧克力蛋糕

49個份

無鹽奶油……70g

糖粉……40g

蛋黃……30g

甜巧克力……100g

杏仁粉……45g

低筋麵粉……45g

蛋白……70g

細砂糖……40g

A

牛奶巧克力……30g

(Cacao Barry公司)

甜巧克力……40g

(El Rey公司/Mijao)

B

白蘭地……8g

櫻桃酒……3g

30°波美度糖漿……6g

※30°波美度糖漿為120g細砂糖加100g水煮沸而成

1.把回軟的奶油加上糖粉攪拌融合，接著把蛋黃加進來，攪拌到變為濃稠細緻的狀態為止。接著把杏仁粉加入混合，再加入融化的甜巧克力混合。

2.依序將打發至七分硬的蛋白霜、過篩的低筋麵粉加進1裡混合之後，最後把再細細切碎的A加入混合。

3.把2注入模型，用160度的烤箱烘烤30分鐘，從模型取出。

4.把混合調勻的B塗在3的表面。

■ 米香脆餅

57個份

蛋白……90g

細砂糖……90g

A

低筋麵粉……40g

細砂糖……90g

杏仁粉……80g

爆米香（烤過）……65g

爆米香（生）……30g

冷凍乾燥的紅紫蘇葉……2g

冷凍乾燥的梅子……1g

1.把細砂糖分10次左右加進蛋白裡確實打發起泡，直到可立起尖角為止。

2.將A混合後過篩，一面少量少量地加進1裡，一面用木勺大略地攪拌混合。等全部混合完之後，再把烤過的爆米香加進來拌勻。

3.用叉子把2舀進鋪上烤紙的烤盤裡，攤成直徑約3cm、厚度約1cm之圓片。表面撒上生爆米香、冷凍的紅紫蘇葉和梅子，用150度的烤箱烘烤40分鐘，完成後取出放涼。

■ 開心果沙布列

110個份

發酵奶油……230g

細砂糖……150g

鹽……3g

蛋黃……30g

A

高筋麵粉……142g

低筋麵粉……142g

杏仁粉……35g

香草豆莢……1/5根

開心果仁……40g

1.把奶油攪拌成乳霜狀。

2.在1裡加入鹽、細砂糖、香草豆莢攪拌融合。

3.在2裡加入蛋黃混合之後，再把過篩的A、切碎的開心果仁加進來拌勻。

4.用保鮮膜把3包起來，放進冰箱醒麵一晚。桿成直徑3cm的棒狀之後，在表面裹上細砂糖，切成8mm厚的圓片。

5.把4用170度的烤箱烘25分鐘，完成後取出放涼。

■ 恩加丁核桃糕（Engadiner）

14×18.5cm的模型1個份

A

三溫糖……230g
水……35g

B

無鹽奶油……100g
鮮奶油47%……100g
蜂蜜……25g
香草豆莢……1/5根
麥芽糖……25g
半乾燥的無花果……65g

核桃……280g

甜味團……520g
（材料及作法參照P.068）

蛋液（上色用）……適量

- 1.把甜味團桿成約5mm之厚度，用170度的烤箱烘烤20分鐘。
- 2.將1鋪在模型的底部。
- 3.把B倒進鍋裡，加熱至即將沸騰為止。
- 4.用另一個鍋子將A倒入加熱，並以木勺緩緩攪拌。等溫度上升至160度時，把B加進來，然後把烤過的核桃也加進來，熄火，徹底攪拌混合。
- 5.把4注入2之模型，用抹刀把表面抹平，放進冰箱冷卻凝固。
- 6.把桿平的甜味團覆蓋在5的上面，刷上蛋液，再用叉子畫出圖案。
- 7.用180度的烤箱把6烘烤到表面轉為金黃色即可（約1小時）。

■ 草莓克羅丹（イチゴのクロタン）

85個份

蛋白……140g

A

細砂糖……20g
乾燥蛋白……1g

B

細砂糖……75g
玉米粉……4g
脫脂奶粉……4g
冷凍脫水草莓……18g

- 1.把A加進蛋白裡，確實打發起泡。
- 2.把過篩的B一點一點地加進1裡繼續打發，直到可立起尖角為止。
- 3.將2在烤盤裡擠成直徑1.5cm的圓錐狀，用100度的烤箱烘烤2小時。
- 4.冷卻後從烤盤取下，置於無溼氣的場所保存。

■ 楓糖芙利安（Friand Maple）

88個份

發酵奶油……220g

楓糖……85g

蛋白……252g

香草豆莢……1g

A

杏仁粉……100g
糖粉……90g

B

麥芽糖……30g
蜂蜜……10g

C

低筋麵粉……100g
發粉……4g

- 1.把發酵奶油倒入鍋中加熱融化，將奶油燒出焦味備用。
- 2.在蛋白裡加入楓糖和香草豆莢，加熱至約人體皮膚溫度。
- 3.把過篩的A加進2裡，用打蛋器攪拌混合之後，再加入加熱過的B。
- 4.把過篩的C加進3裡，用木勺大略混拌，直到沒有粉末殘留的感覺時，再把1加進來徹底混合。
- 5.將4過濾之後，注入模型至九分滿處。用200度的烤箱烘烤12分鐘。烤好之後從模型取出放涼。

■ 杏仁薄餅

80個份

全蛋……34g

蛋白……17g

細砂糖……78g

酸奶油……32g

低筋麵粉……15g

無鹽奶油……24g

杏仁片……78g

香草豆莢……少許

- 1.把全蛋、蛋白、細砂糖、酸奶油、香草豆莢倒進鉢盆，用打蛋器攪拌混合。
- 2.把過篩的低筋麵粉加進1混合拌勻。
- 3.把事先用鍋子燒出焦味的奶油、杏仁片加進2裡，用木勺攪拌混合。
- 4.用湯匙將3舀入烤盤，攤成直徑約3cm的薄片，用170度的烤箱烘烤10分鐘。
- 5.將4取出，趁熱用桿麵棍捲起來，做出彎度。

■ 不列塔尼沙布列

28個份

低筋麵粉……100g

無鹽奶油……70g

細砂糖……70g

蛋……35g

鹽……2g

發粉……3g

加鹽奶油……適量

馬爾登海鹽（Maldon Sea Salt）……適量

- 1.把低筋麵粉、細砂糖、鹽和發粉倒入鉢盆混合備用。
- 2.將充分冷卻的奶油切成細丁，加進1裡，用手充分揉和。
- 3.把蛋加進2裡繼續揉和，直到沒有粉末殘留的感覺時，再放進食物處理機攪拌。
- 4.把3桿成1cm的厚度，放進冰箱醒麵1小時左右。
- 5.把4切成2.5×3cm之大小，鋪進圖形的模型裡，用150度的烤箱烘烤30分鐘。冷卻後從模型中取出。
- 6.在5的表面擺上切成方塊狀的加鹽奶油，撒上少許馬爾登海鹽。

■ 伯爵費南雪蛋糕

90個份

加鹽奶油……180g

蛋白……180g

細砂糖……180g

低筋麵粉……68g

杏仁粉……68g

伯爵茶（茶葉）……10g

玉米粉……6g

發粉……3g

柳橙屑……1/5個

柳橙汁……20g

- 1.蛋白先用打蛋器將彈性切斷，再加入細砂糖攪拌成無黏稠感的液狀。
- 2.在鍋裡一面將加鹽奶油加熱融化，一面去除浮泡，直到變為清澈的金色液體為止。
- 3.把低筋麵粉、杏仁粉、磨成粉末狀的伯爵茶和玉米粉用網篩篩進1裡，用木勺大略攪拌，直到沒有粉末殘留的程度即可。
- 4.把2加進3裡徹底混合。
- 5.將4過濾後，注入模型至九分滿處，用200度的烤箱烘烤12分鐘。烤好之後從模型取出放涼。

■ 蛋白酥皮餅

[20個份]

奇異果……1g

蛋白……100g

A

伊那寒天粉C-300……1g

細砂糖……18g

B

杏仁粉（細磨）……23g

杏仁粉（粗磨）……67g

糖粉……38g

■ 焦糖奶油

細砂糖……25g

鮮奶油47%……25g

無鹽奶油……50g

- 1.在蛋白裡加入奇異果後，用食物處理機加以攪打混合，靜置一晚再過濾使用。
- 2.把A加進1裡，打發成偏硬的蛋白霜。
- 3.把過篩的B加進2裡約略混拌，填入擠花袋擠在烤盤上。
- 4.在3的表面撒上糖粉，若有融化的情況則需再撒一次，用180度的烤箱烘烤12分鐘。
- 5.把細砂糖倒入鍋中加熱製成焦糖漿後，注入事先加熱備用的鮮奶油混合，使之冷卻。
- 6.把置於室溫回軟的奶油加進5裡攪拌混合，做成焦糖奶油。
- 7.用4把6的奶油夾起來。

■ 樹葉派

[70個份]

發酵無鹽奶油（揉麵用）……30g

高筋麵粉……200g

低筋麵粉……85g

水……110g

鹽……3g

巴沙米可醋……13g

發酵無鹽奶油（包折用）……225g

細砂糖……適量

紅砂糖……適量

- 1.把包折用的奶油放進塑膠袋裡，趁奶油還沒變軟時用桿麵棍桿成約18cm見方的薄片，連同塑膠袋一起放進冰箱冷藏備用。
- 2.在鉢盆裡先倒入過篩的低筋麵粉和高筋麵粉，再倒入水、鹽、巴沙米可醋，輕輕地攪拌揉和直到材料聚合、無粉末殘留為止。
- 3.把室溫回軟的揉麵用奶油加進2裡，徹底揉和混合之後，放進冰箱醒麵半天。
- 4.在檯面撒上麵粉，把3的麵團桿成26cm見方的大小，中央擺上1的奶油，從四邊包起來。
- 5.把4用桿麵棍拍打過後，再桿成3比1的長方形。
- 6.折成3折、轉90度，再次拍打桿開。重覆這個步驟6次之後，把麵團放進冰箱醒麵3小時。
- 7.在撒有麵粉的檯面上把6桿成約3mm之厚度，用樹葉模型裁切下來，劃出葉脈的紋路，再用叉子戳洞。
- 8.把7排放在鋪上烤紙的烤盤裡，輕輕地抹上一層足以覆蓋表面的細砂糖和紅砂糖。
- 9.用190度的烤箱烘烤10分鐘左右，等膨脹起來之後用烤盤等重物壓住，調成170度再烘烤25分鐘。
- 10.最後再用200度烤烘2~3分鐘把表面烤出焦色即可。烤好之後取出放涼。

■ 瑪德蕾（Madeleine）

[77個份（1塊6g）]

A

細砂糖……25g

生杏仁膏（raw marzipan）……70g

蛋黃……90g

鮮奶油35%……50g

細砂糖……60g

蜂蜜……10g

鹽……0.3g

Negrita蘭姆酒……5g

B

低筋麵粉……60g

發粉……1g

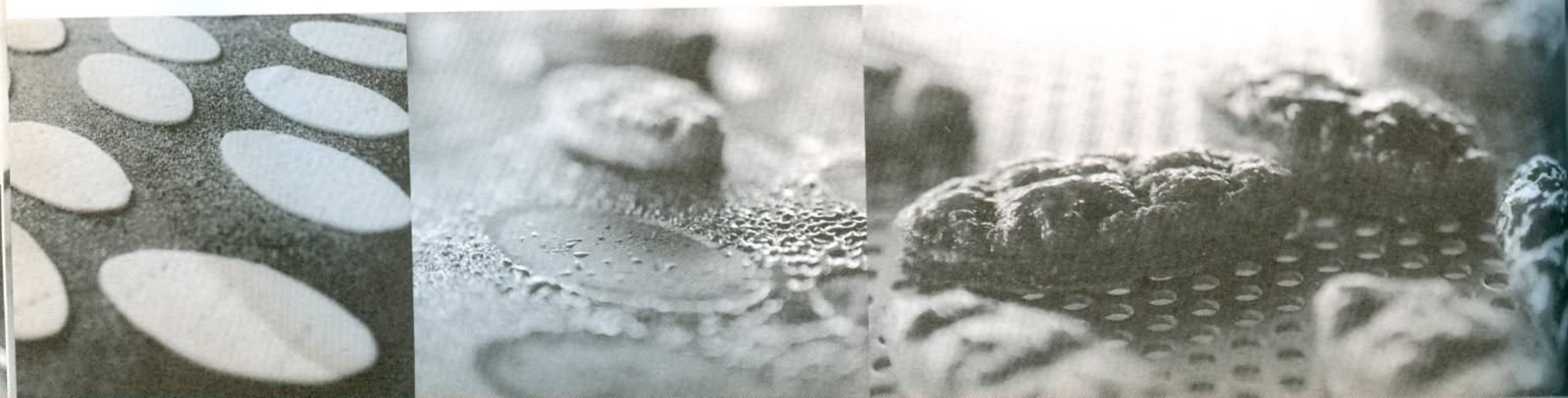
C

檸檬汁……1/10個份

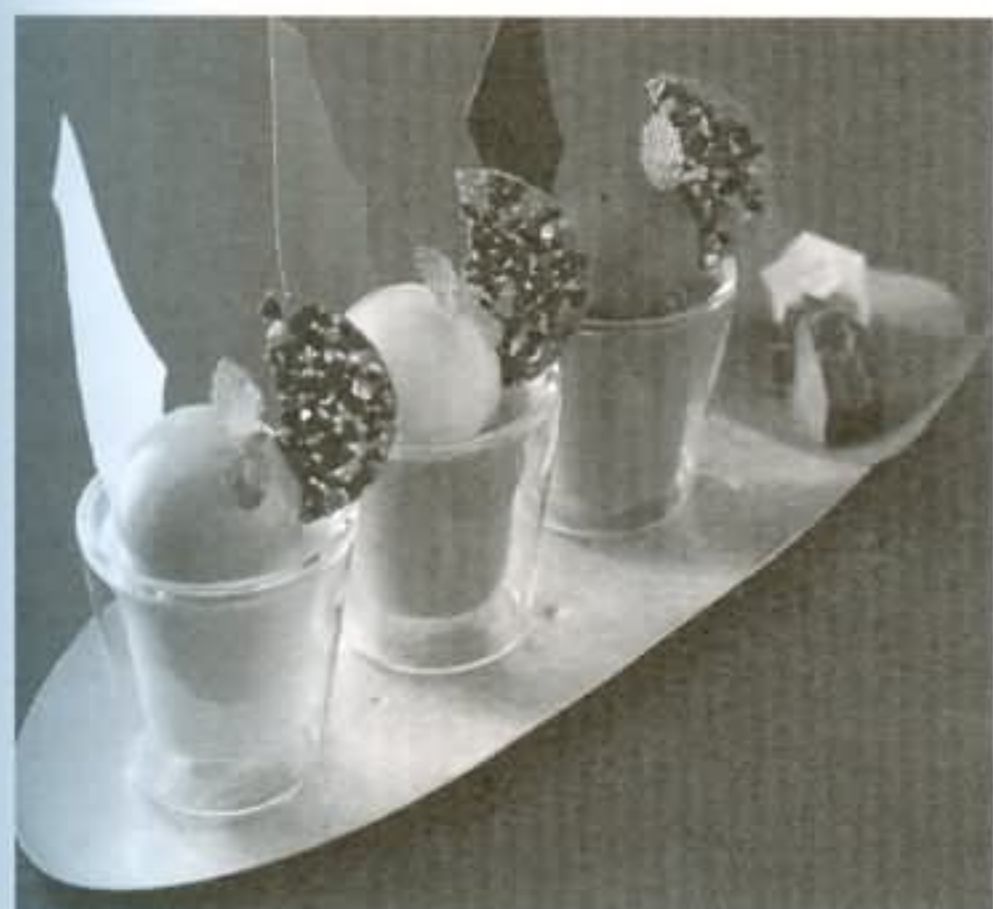
檸檬屑（磨碎的檸檬皮）……1/10個份

發酵奶油……90g

- 1.用打蛋器避免拌入空氣地將A攪拌混合。
- 2.把蛋黃一點一點地加進1裡，避免結塊地攪拌混合。
- 3.在鍋裡倒入鮮奶油、細砂糖、鹽和蜂蜜稍微加熱，然後少量少量地加進2裡混合。
- 4.把過篩的B加進3裡，混合均勻。
- 5.在4裡加入C和蘭姆酒混合。
- 6.加入融化的奶油混合之後，注入模型，用180度的烤箱烘烤10分鐘。烤好之後先稍微放涼，再從模型取出。



[△P.014]



Triple Cacao Dégustation

可可三重奏嚐鮮組合

■ 吉瓦那奶油

[6杯份 (1杯96g)]

牛奶……75g
明膠片……1.5g
牛奶巧克力……120g
鮮奶油35%……150g
香蕉冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)
可可薄餅……1塊
(材料及作法參照P.071)
牛奶巧克力……適量
綠薄荷……1片

- 1.把泡開的明膠片加入加熱到即將沸騰的牛奶裡，使之融化。
- 2.把1少量少量地過濾到細細切碎的牛奶巧克力裡，並一面用打蛋器確實攪拌混合，直到變為濃稠的糊狀為止。並隔著冰水迅速攪拌冷卻。
- 3.在2裡加入打發至六分硬的鮮奶油混合之後，注入玻璃杯中，放進冰箱冷卻2小時左右。

■ es巧克力

[6杯份 (1杯96g)]

牛奶……72g
蛋黃……18.4g
細砂糖……18.4g
果凍粉……3g
黑巧克力……98g
覆盆子白蘭地……11.5g
鮮奶油……180g
莓果冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)
可可薄餅……1塊
(材料及作法參照P.071)
甜巧克力……適量
綠薄荷……1片

- 1.把細砂糖和果凍粉混合之後，加上蛋黃攪拌融合。把加熱至即將沸騰的牛奶加進來拌勻之後，再倒回鍋裡以中火加熱。
- 2.把1少量少量地加進切碎的黑巧克力裡，攪拌到變得濃稠而有彈性時，再加入覆盆子白蘭地混合。
- 3.在2裡加入打發至六分硬的鮮奶油混合之後，注入玻璃杯中，放進冰箱冷卻2小時左右。

■ 白巧克力奶油

[6杯份 (1杯96g)]

蛋黃……33g
細砂糖……12g
牛奶……83g
明膠片……2.7g
白巧克力……83g
鮮奶油……200g
芒果冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)
可可薄餅……1塊
(材料及作法參照P.071)
白巧克力……適量
綠薄荷……1片

- 1.牛奶用大火加熱至即將沸騰的狀態。
- 2.把蛋黃和細砂糖倒入鉢盆輕輕攪拌融合。把1加進來混合之後再倒回鍋裡，一面以中火加熱，一面用橡皮刮刀從鍋底不停攪拌以免燒焦。此時溫度要保持在82~85度，不可沸騰。出現醬汁般的濃稠感後，從爐火移開，把泡開的明膠片加進來融化。
- 3.在細細切碎的巧克力中加入一部分的2，用打蛋器攪拌混合。直到完全融合之後，再把剩下的2加進來徹底混合，直到變為光滑細緻的狀態為止。過濾後立刻隔著冰水迅速地攪拌冷卻。
- 4.在3裡加入打發至六分硬的鮮奶油混合之後，注入玻璃杯中，放進冰箱冷卻2小時左右。

■ 完成

- 1.在吉瓦那 (Jivara) 奶油杯盛入香蕉冰沙，es巧克力杯盛入覆盆子冰沙，白巧克力奶油杯盛入芒果冰沙。
- 2.分別在1的杯子裡插上可可薄餅、巧克力，並以綠薄荷裝飾。



[P.016]



Gulliver's Pallet

格列佛的調色盤

□ 弗卡恰（麵團）

[25個份]

A

中筋麵粉……110g
高筋麵粉……100g
粗鹽……3g
即溶酵母……2g

酥油……6g
橄欖油……20g
牛奶……30g
水……104g

- 1.事先在鉢盆裡將A混合備用。
- 2.把A倒在檯面上，在中央做出凹槽。
- 3.把水、牛奶、酥油和橄欖油混合之後，少量少量地從凹槽加進來揉和混合。
- 4.將麵團揉和到出現光澤，可以用手壓成薄薄一片的狀態為止。完成時的麵團溫度以26度為目標。
- 5.把4的麵團薄薄桿開後，將蕃茄、青花菜和玉蜀黍等所有的材料鋪上來，用刮板以對半重疊的感覺混合之後，進行一次發酵（約50分鐘）。豐盛蔬菜披薩、蕈菇披薩、蘆筍&乾燥蕃茄披薩則是不用混合直接進行一次發酵（約50分鐘）。

■ 蘆筍&乾燥蕃茄披薩

[2個份]

弗卡恰麵團……10g
男爵馬鈴薯……100g
酪梨……20g
美乃滋（抹醬用）……10g
蘆筍……適量
培根……適量
小蕃茄……1顆（切4等分）
美乃滋……適量
乾燥蕃茄……適量

- 1.把弗卡恰麵團切分成每個10g之大小，進行中間發酵（約20分鐘），然後用桿麵棍桿成直徑約6cm的圓形，進行二次發酵（約40分鐘）。
- 2.馬鈴薯蒸一小時左右，搗成泥狀，加上酪梨、美乃滋均勻混合做成抹醬。
- 3.把1抹上橄欖油，中央壓凹，用上火230度、下火200度的烤箱烘烤5分鐘。
- 4.培根不加油下鍋乾炒，蘆筍用微波爐加熱1分鐘左右。小蕃茄切成4等分備用。
- 5.在3的表面抹上2，豐富地堆滿培根、蘆筍、小蕃茄，擠上美乃滋，再擺上乾燥蕃茄裝飾。再次用上火230度、下火200度的烤箱烘烤5分鐘。完成後滴上橄欖油。

■ 豐盛蔬菜披薩

[2個份]

弗卡恰麵團……10g
甜椒（紅、黃）……適量
南瓜……適量
洋蔥……適量
綜合乳酪……5g
南瓜泥……10g
海鹽……適量
黑胡椒……適量
帕梅善乳酪……適量
橄欖油……適量

- 1.把弗卡恰麵團切分成每個10g之大小，進行中間發酵（約20分鐘），然後用桿麵棍桿成直徑約6cm的圓形，進行二次發酵（約40分鐘）。
- 2.把1抹上橄欖油，中央壓凹，用上火230度、下火200度的烤箱烘烤5分鐘。
- 3.蔬菜切成容易食用的薄片狀，撒上橄欖油、海鹽、黑胡椒，放進上火230度、下火200度的烤箱裡，甜椒、南瓜烘烤5分鐘，洋蔥烘烤8分鐘。
- 4.在2的表面抹上南瓜泥（南瓜蒸25分鐘左右之後搗成泥狀），鋪滿綜合乳酪再擺上烘烤過的3之蔬菜。撒上海鹽、黑胡椒、帕梅善乳酪後，用上火230度、下火200度的烤箱烘烤5分鐘。烤好之後再用瓦斯槍把蔬菜燒出焦痕，滴上橄欖油。

■ 蕃茄

[6個份]

弗卡恰麵團（Focaccia）……150g
綜合乳酪……27g
新鮮羅勒……3g
半乾燥蕃茄……15g
橄欖油……適量
帕梅善乳酪……適量

■ 青花菜&玉蜀黍

[6個份]

弗卡恰麵團……150g
綜合乳酪……27g
玉米粒（罐裝）……27g
青花菜……27g
橄欖油……適量
海鹽……適量

- 1.把弗卡恰麵團切分成每個25g之大小，進行中間發酵（約20分鐘）。
- 2.用手將1滾成團狀，進行二次發酵（約40分鐘）。
- 3.在蕃茄的麵團表面塗抹橄欖油，撒上帕梅善乳酪。在青花菜&玉蜀黍的麵團的表面塗抹橄欖油，撒上海鹽。
- 4.用上火230度、下火200度的烤箱烘烤10分鐘左右。青花菜&玉蜀黍在烤好之後必須再塗抹一次橄欖油，並撒上白胡椒粉。

■ 蕈菇披薩

[2個份]

弗卡恰麵團……10g
男爵馬鈴薯……100g
黃芥末醬……10g
沙拉米臘腸（切3cm）……2片
鴻喜菇……適量
杏鮑菇……適量
半乾燥蕃茄……適量
帕梅善乳酪……適量
巴沙米可醋……適量

- 1.把弗卡恰麵團切分成每個10g之大小，進行中間發酵（約20分鐘）。然後用桿麵棍桿成直徑約6cm的圓形，進行二次發酵（約40分鐘）。
- 2.把1抹上橄欖油，中央壓凹，用上火230度、下火200度的烤箱烘烤5分鐘。
- 3.男爵馬鈴薯蒸一小時左右，搗成泥狀，加上黃芥末醬均勻混合做成抹醬。
- 4.在3的表面抹上2，豐富地堆滿沙拉米臘腸、切成1cm方丁的半乾燥蕃茄、用奶油炒香的鴻喜菇和杏鮑菇。撒上帕梅善乳酪，再次用上火230度、下火200度的烤箱烘烤5分鐘。完成後滴上熬煮濃縮的巴沙米可醋。

■ 可頌

[25個份]

A

高筋麵粉……150g
中筋麵粉……50g

B

細砂糖……23.9g
粗鹽……3.5g
奶粉……13.9g

新鮮酵母……8.7g

水……103g

奶油……135g

蛋液（上色用）……適量

- 1.把A混合，放進冰箱冷卻備用。
- 2.用3/4分量的水避免結塊地將B溶化。
- 3.用剩下的水將新鮮酵母溶化備用。
- 4.把2和3加在一起，用打蛋器徹底攪拌混合。
- 5.在鉢盆裡倒入A，然後一邊把4加進來一邊用木勺攪拌混合，直到材料聚合為止。
- 6.把5裝進塑膠袋裡以免乾燥，放進冰箱醒麵（約3小時）。
- 7.把醒麵後的麵團用力壓扁，讓空氣排出來。
- 8.把麵團桿成長方形，然後把桿至麵團2/3長度的奶油，和麵團的一端對齊重疊放上。把沒有和奶油重疊到的一端折起來蓋住奶油，再把另一端折起來蓋在上方。把折成3折的麵團放進冰箱醒麵30～40分鐘（若放進冷凍庫的話，要小心別讓奶油凍結）。
- 9.用桿麵棍將8桿成3倍的長度，和7一樣折成3折，醒麵。
- 10.再一次重覆9的步驟。
- 11.把10桿成2.5mm之厚度，再裁成底邊6.5×高度12.5cm的三角形。
- 12.將底邊切稍微切開，以向外攤開的要領捲起來，進行發酵。可利用微波烤箱的發酵功能，或置於密閉的浴室裡1小時左右，膨脹到約2.5倍的大小即表示發酵完畢。
- 13.塗上蛋液，用190度的烤箱烘烤約10分鐘。

■ 巧克力可頌

[1個份]

可頌麵團……20g

巧克力內餡……適量

- 1～10.參照『可頌』之步驟。
- 11.把麵團桿成2.5mm之厚度，再切割成5×8cm的長方形。
- 12.將11直擺，把切成兩半的巧克力內餡和麵團重疊捲起。發酵膨脹至變為2.5倍的大小。
- 13.塗上蛋液，用190度的烤箱烘烤10分鐘。

■ 杏仁奶油可頌

[1個份]

可頌麵團……15g

加鹽奶油（麵團用）……2g

覆盆子果醬……2g

A

冷凍覆盆子……1/2顆
冷凍紅醋栗……1/2顆
冷凍藍莓……1/2顆

加鹽奶油（模型用）……適量

- 1～10.參照『可頌』之步驟。
- 11.把麵團桿成2cm之厚度，再切割成7×7cm。
- 12.在模型裡塗上薄薄的一層加鹽奶油之後，再整體沾上細砂糖備用。
- 13.把11的麵團兩面沾滿細砂糖，把四個角往中心折，再一次把四個角往中心折，放入模型發酵。可利用微波烤箱的發酵功能，或置於密閉的浴室裡1小時左右，膨脹到約2.5倍的大小即表示發酵完畢。
- 14.把麵團用的加鹽奶油放在中心，用180度的烤箱烘烤8分鐘，等麵團膨脹起來之後用重物壓住再烤3分鐘。
- 15.在中心擠入覆盆子果醬、擺上A，再烤2分鐘就完成了。

■ 覆盆子果醬

[960g份]

覆盆子果實……500g

覆盆子泥……250g

細砂糖……215g

三溫糖……150g

海藻糖……100g

檸檬汁……12g

- 1.把覆盆子果實和果泥加上細砂糖、三溫糖和海藻糖醃漬2小時。
- 2.用大火將1加熱，沸騰之後去除浮沫，直接用保鮮膜包起來靜置1日。
- 3.用網篩將2過濾，把果肉和煮汁分開來。
- 4.只把煮汁部分用大火加熱，熬煮濃縮到糖度計升高至62%，溫度計上升至104度時，把果肉和分泌出來的果汁倒回鍋裡。加入檸檬汁，稍微滾煮片刻後熄火。

■ 完熟鳳梨丹麥可頌

[1個份]

可頌麵團……20g

杏仁奶油……4g

鳳梨（切1cm方塊）……5～6塊

開心果……1又1/2粒

鏡面果膠……適量

椰絲……適量

- 1～10.參照『可頌』之步驟。
- 11.把麵團桿成2.5cm之厚度，再切割成5×7cm的長方形。
- 12.把11從長的一邊捲起來，往正中央折起來。
- 13.在12的兩端各保留約1.5cm的距離，劃出刀口，進行發酵。可利用微波烤箱的發酵功能，或置於密閉的浴室裡1小時左右，膨脹到約2.5倍的大小即表示發酵完畢。
- 14.在切口擠上杏仁奶油，擺上鳳梨塊。
- 15.用190度的烤箱烘烤10分鐘，取出冷卻。
- 16.在表面塗抹鏡面果膠，撒上開心果碎粒。並在丹麥可頌的邊緣沾上椰絲。

■ 杏仁奶油

[170g份]

無鹽奶油……180g

細砂糖……145g

蛋……150g（約2又1/2個）

杏仁粉……180g

鹽……2g

- 1.在置於室溫回軟的奶油裡加入細砂糖、鹽，用打蛋器攪拌至變白為止。
- 2.把蛋加進1裡，混合到變為光滑細緻的狀態後，加入杏仁粉繼續混合，放進冰箱靜置2～3小時。

□ 全麥麵包（麵團）

[17個份]

A

中筋麵粉……160g
全麥麵粉……40g
細砂糖……4g
粗鹽……4g
即溶酵母……2g

B

水……120g
牛奶……20g

1. 事先將A混合備用。
2. 把1倒在檯面上，在中央做出凹槽。
3. 把B分數次加進來，將麵團揉和到出現光澤、可以用手壓成薄薄一片的狀態為止。完成時的麵團溫度以26度為目標。

■ 小山流紅豆麵包

[1個份]

全麥麵團……20g

紅豆餡……20g

1. 把全麥麵團切分成每個20g之大小，滾圓成球狀，進行20分鐘的中間發酵。
2. 在麵團當中包入紅豆餡，進行40分鐘的二次發酵。
3. 沾上罌粟籽，用上火230度、下火200度的烤箱烘烤11分鐘。

■ 培根麥穗

[1個份]

全麥麵團……20g

培根……1/4片

橄欖油……適量

1. 把全麥麵團切分成每個20g之大小，揉成長方形，進行20分鐘的中間發酵。
2. 在麵團裡當中包入培根，進行40分鐘的二次發酵。
3. 在上方塗抹橄欖油，並用剪刀在表面剪出開口。
4. 用上火230度、下火200度的烤箱烘烤11分鐘。

■ 菠蘿麵包

[51個份（1個10g）]

● 布里歐修（麵團）

A

全蛋……100g
蛋黃……20g
牛奶……37g

B

高筋麵粉……133g
低筋麵粉……67g
細砂糖……32g

鹽……4g

發酵奶油……120g

新鮮酵母……5g

1. 事先將A和B充分冷卻備用。
2. 在鉢盆裡倒入B、新鮮酵母、鹽和一部分的A加以混合。
3. 把剩下的A加進2裡，繼續揉和40分鐘左右。
4. 用桿麵棍把奶油打軟，分3次左右加進3裡。
5. 把麵團揉和到可以用手壓成薄薄一片的狀態後，再繼續揉和10分鐘。
6. 置於溫度23~24度、溼度75%的場所發酵約30分鐘。
7. 把麵團拿起來，以折疊的手法將空氣排出之後，放進冰箱醒麵半天的時間。

● 菠蘿酥皮

無鹽奶油……100g

細砂糖……90g

鹽……1.3g

A

全蛋……60g
蛋黃……20g

低筋麵粉……200g

發粉……2g

B

蘭姆酒……12g
香草精……1.3g

1. 在鉢盆裡倒入奶油、鹽、細砂糖混合之後，把A一點一點地加進來，攪拌至顏色變白為止。
2. 把過篩的低筋麵粉和發粉加進1裡，徹底混合均勻。
3. 在2裡加入B混合之後，放進冰箱醒麵一晚。

● 完成

1. 把布里歐修麵團切分成每個10g之大小滾圓，捏合口朝下擺放，用塑膠袋覆蓋起來，放進冰箱醒麵30分鐘。
2. 把1的空氣排掉，表面滾成光滑細緻的狀態，捏合口朝下擺放，再次放進冰箱醒麵30分鐘。
3. 用手將菠蘿酥皮徹底揉捏過後，桿成3mm之厚度，用模型裁成圓形。
4. 沾上手粉，用菠蘿酥皮將布里歐修麵團包覆起來。包的過程要避免酥皮和麵團之間沾到麵粉。
5. 在4的表面用噴霧器噴上水霧，再整體沾滿細砂糖。用刀背壓出三道直線之後，排放在烤盤裡，在常溫下發酵1小時到1小時20分左右。
6. 用180度的烤箱烘烤10分鐘，或用190度烘烤4分鐘。從烤箱裡端出來的時候，連同烤盤輕輕敲幾下，讓底部的凹洞消失。

[▷ P.020]



Red Door

紅門 [1人份]

莓果冰沙……1勺
（材料及作法參照P.089）

香草冰淇淋……1勺
（材料及作法參照P.090）

玉米片……適量
焦糖奶油布丁……2大匙
草莓……3顆
覆盆子……4顆
藍莓……2顆
覆盆子棉花糖……適量
酥粒……40g
糖煮大黃……60g
薄荷……1片
紅色酥粒餅……11cm大1塊

- 1.在玻璃杯底部鋪上玉米片，盛入糖煮大黃、莓果冰沙、焦糖奶油布丁、香草冰淇淋，再以薄荷葉裝飾。
- 2.把紅色酥粒餅像蓋子一樣覆蓋在杯口裝飾。

■ 糖煮大黃

大黃……60g
細砂糖……30g

- 1.在鍋裡放入大黃、細砂糖，煮到白砂糖變為糖漿狀為止。
- 2.放涼之後，放進冰箱冷卻備用。

■ 覆盆子棉花糖 [60個份]

細砂糖……300g
覆盆子泥……200g
轉化糖……100g
轉化糖……125g
明膠片……15g
糖粉……200g
玉米粉……100g

- 1.把覆盆子泥倒進鍋裡加熱。加進細砂糖和100g的轉化糖混合之後，轉成大火繼續加熱到溫度上升至105度為止。
- 2.將1注入盛有泡開的明膠片和125g轉化糖的鉢盆裡。
- 3.用電動攪拌器把空氣攪打進去，打發成膨鬆的起泡狀態。
- 4.填進擠花袋裡，擠成細長之棒狀，靜置1日乾燥。
- 5.把糖粉和玉米粉混合之後，利用濾茶網撒在4的表面。用於百匯的時候再以刀子切成適量大小。

■ 紅色酥粒餅（11cm之圓形）

無鹽奶油……150g
細砂糖……150g

A

低筋麵粉……187g
杏仁粉……95g
鹽……1.3g

冷凍脫水覆盆子……15g
檸檬屑（磨碎的檸檬皮）……少許

- 1.在室溫回軟的奶油裡加入細砂糖、鹽混合。
- 2.把過篩的A、冷凍脫水覆盆子以及檸檬屑加進1裡，用木勺攪拌混合。
- 3.等材料聚合之後，在鋪有烤紙的烤盤裡攤成直徑11cm之圓形，冰凍起來。
- 4.用180度的烤箱烘烤15分鐘。

■ 焦糖奶油布丁 [450g份]

牛奶……172g
鮮奶油42%……172g
細砂糖……48g
蛋黃……62g
香草豆莢……0.3g（1/10根）

- 1.在鍋裡倒入牛奶、鮮奶油和將豆莢部分切碎的香草豆莢，以中火加熱到80度為止。
- 2.把蛋黃、細砂糖倒進鉢盆攪拌融合。
- 3.把1分2～3次加進2裡混合之後，用濾網過濾。這個時候，由於表面會產生泡沫，所以必須以廚房紙巾小心地將泡沫去除乾淨。
- 4.趁熱將3注入淺盤。由於香草豆莢容易沈澱在底部，所以必須先充分地將鉢盆攪拌過後再倒進去。
- 5.把容器放進注入熱水的烤盤裡，用上火130度、下火120度的烤箱蒸烤30分鐘左右。
- 6.從烤箱取出，等放涼之後再放進冰箱冷卻備用。

[△ P.021]



Upside Down Cheese Cup

翻天覆地乳酪杯

[1人份]

- 紐約乳酪蛋糕……1塊
 杏桃冰沙……1勺
 （材料及作法參照P.089）
 乳酪冰沙……1勺
 （材料及作法參照P.089）
 酥粒餅……30g
 鮮奶油香醃……使用1大匙
 鮮奶油42%……320g
 鮮奶油35%……110g
 細砂糖……26g
 冷凍乾燥乳酪……適量
 綠薄荷……1片
 覆盆子……1顆
 益壽糖（isomalt）……40g

- 1.製作糖雕。把矽膠墊擺在烤盤裡，將益壽糖鋪平表面，再用另一塊矽膠墊覆蓋住。用180度的烤箱烘烤10分鐘。冷卻後從矽膠墊剝下來。
- 2.把鮮奶油香醃的材料倒入鉢盆，用打蛋器打發至五分硬。
- 3.把杏桃冰沙盛入玻璃杯裡，撒上酥粒餅之後，再盛入乳酪冰沙，然後把紐約乳酪蛋糕擺上來。從蛋糕的上方注入鮮奶油香醃，撒上冷凍乾燥乳酪。
- 4.以覆盆子、綠薄荷和益壽糖雕裝飾。

■ 紐約乳酪蛋糕

[直徑15cm的模型 2個份]

- 無鹽奶油……64g
 牛奶……220g
 奶油乳酪……315g
 蛋黃……92g
 細砂糖……46g
 玉米粉……16g
 蛋白……68g
 細砂糖……45g
 海綿蛋糕……1cm厚2片
 蘭姆酒漬杏桃乾……8個（切4等分）

- 1.把奶油乳酪倒進鉢盆，在室溫下回軟備用。
- 2.奶油和牛奶用大火加熱到即將沸騰為止。
- 3.把蛋黃和細砂糖攪拌融合之後，加入玉米粉繼續混合，然後把2加進來。
- 4.邊用打蛋器攪拌3，邊用大火熬煮。等濃稠度出來了之後，改用橡皮刮刀攪拌。
- 5.把4加進1的奶油乳酪裡，用打蛋器確實混合均勻。
- 6.一面將蛋白打發，一面少量少量地加入細砂糖，做出六分硬的蛋白霜後，加進5裡。混合至用橡皮刮刀舀起時，會如緞帶般靜靜滑落的程度為止。
- 7.在模型的底部和側面鋪上烤紙，把海綿蛋糕墊在底部，撒上蘭姆酒漬杏桃乾，再注入6的乳酪糊。
- 8.把7放進注入溫水的烤盤裡，用160度的烤箱隔水烘烤40分鐘。烤好之後連同模型置於室溫下冷卻降溫。
- 9.放涼之後再放進冰箱裡冷卻。冷卻後從模型取出，切成需要之大小。

■ 酥粒餅（直徑5mm大的酥餅）

- 無鹽奶油……150g
 細砂糖……150g
 A
 低筋麵粉……187g
 杏仁粉……95g
 鹽……1.3g
 肉桂粉……0.6g

- 1.在室溫回軟的奶油裡加入細砂糖、鹽攪拌混合。
- 2.把過篩的A和肉桂粉加進1裡，用木勺混合。
- 3.等材料聚合之後，稀稀疏疏地撒在鋪有烤紙的烤盤裡，冷凍起來。
- 4.用180度的烤箱烘烤15分鐘。

■ 海綿蛋糕 [直徑15cm的模型 2個份]

- 全蛋……260g（約4又1/2個）
 細砂糖……150g
 蜂蜜……14g
 麥芽糖……14g
 低筋麵粉……150g
 無鹽奶油……20g
 牛奶……35g

- 1.把奶油和牛奶倒進鍋裡，以中火將奶油融化，並繼續加熱到即將沸騰為止。
- 2.在鉢盆裡把蛋和細砂糖用打蛋器攪拌融合。接著把事先用小火加熱至40度的蜂蜜和麥芽糖加進來，拌入空氣攪打混合。
- 3.把過篩的低筋麵粉一點一點地加進來，用木勺攪拌混合。接著把1也加進來混合。
- 4.注入鋪上烤紙的圓形模型裡，用170度的烤箱烘烤30分鐘。
- 5.烤好之後，連同模型在檯面上輕敲幾下，讓內部的熱氣散出來。把蛋糕從模型取出，置於烤架上冷卻。

■ 蘭姆酒漬杏桃乾

- 杏桃乾……100g
 細砂糖……20g
 蘭姆酒……20g

- 1.杏桃乾用水清洗乾淨之後，放進耐熱容器包上保鮮膜，以微波爐加熱40秒左右。趁熱撒上細砂糖，注入足以蓋過杏桃的蘭姆酒，醃漬1小時左右備用。



[P.022]



Classic Chocolate Dream

經典巧克力夢

[1人份]

酥粒餅……適量
（材料及作法參照P.082）

鮮奶油香醇……1大匙
（材料及作法參照P.082）

甜巧克力（Callebaut 3815）……10g

焦糖香蕉……1/2根

焦糖榛果……4粒

香蕉冰沙……1勺
（材料及作法參照P.089）

巧克力冰淇淋……1勺
（材料及作法參照P.090）

巧克力冰沙……1勺
（材料及作法參照P.089）

巧克力馬卡龍……1個

裝飾用巧克力……2根

甜巧克力糖片……1片

細葉香芹（茴芹）……適量

1.在玻璃杯的底部鋪上酥粒餅，注入鮮奶油香醇。撒上切碎的甜巧克力後，把焦糖香蕉沿著杯邊擺放。

2.依序把香蕉冰沙、巧克力冰沙和巧克力冰淇淋盛入杯裡。

3.把馬卡龍、裝飾用巧克力、甜巧克力糖片和細葉香芹美觀地裝飾在表面。

■ 焦糖榛果

榛果……200g

細砂糖……85g

水……25g

香草豆莢……1/10根

發酵奶油……10g

1.把香草豆莢縱向剖開取出種子，連同水、細砂糖一起放入鍋中，用大火熬煮濃縮。

2.把1熬煮到變為糖漿狀後（121度以上），加入榛果整體拌勻。煮到水分收乾之時，把鍋子從爐火移開，用木勺攪拌片刻，讓融化的砂糖變成白色的結晶。

3.再次用大火加熱2的鍋子，等溫度超過160度時，砂糖就會溶解出來，變成焦糖狀。

4.變為焦糖狀後，把鍋子從爐火移開。趁糖還沒變硬時拌上奶油，並將榛果一粒粒分開地排放在烤紙上冷卻。（由於溫度相當高，作業時請務必戴上工作手套或橡膠手套）

■ 香煎焦糖香蕉

熟成的香蕉……1根

細砂糖……20g

無鹽奶油……5g

蘭姆酒……2g

1.把細砂糖倒進鍋裡，用大火加熱。等砂糖融化、冒出白煙的時候，把奶油加進來。

2.香蕉剝皮，切成兩半，放進1裡裹滿糖漿。倒入蘭姆酒，等酒精成分揮發之後，把鍋子從爐火移開。

■ 巧克力馬卡龍 [25組份]

（馬卡龍外皮）

蛋白……70g

細砂糖……50g

杏仁粉……70g

霜糖……90g

可可粉……9g

（奶油霜）

苦甜巧克力……30g

轉化糖……2g

鮮奶油42%……20g

無鹽奶油……2g

● 製作馬卡龍外皮

1.在蛋白裡加入細砂糖，用電動攪拌器打發起泡，做成蛋白霜。

2.把杏仁粉、霜糖、可可粉混合過篩。

3.把1加進2裡用木勺攪拌混合。混合至用木勺舀起之時，所拉出的尖角可維持1分鐘左右的硬度為止。

4.把3填入擠花袋裡，在烤盤上擠出50團10元硬幣大小的麵糊，用150度的烤箱烘烤10分鐘。

● 製作奶油霜

1.在鍋裡倒入鮮奶油、轉化糖加熱煮沸。

2.把1加進切碎的巧克力裡充分攪拌混合，直到變得光滑細緻為止。

3.在2裡加入無鹽奶油，拌勻後冷卻備用。

● 完成

1.把烤好的外皮排列好，將其中的一半擠上奶油霜。

2.把擠上奶油霜的外皮和沒擠奶油霜的外皮相合夾起。

● 甜巧克力糖片

翻糖……100g

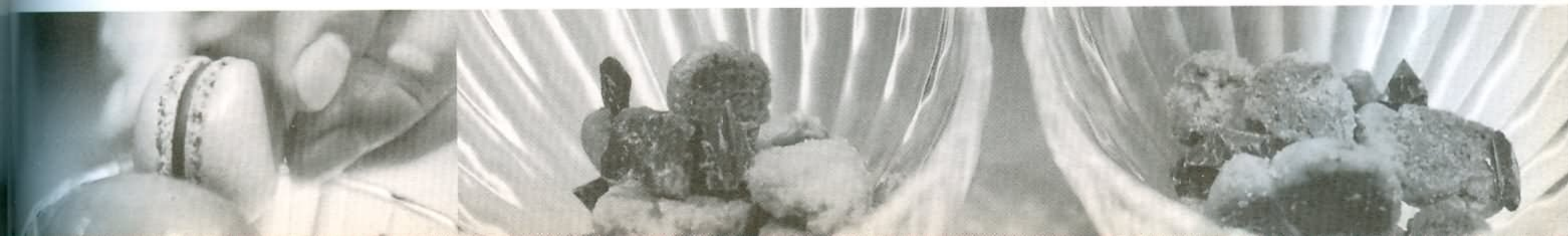
麥芽糖……66g

牛奶巧克力……66g

1.把翻糖和麥芽糖倒進鍋裡熬煮濃縮，直到溫度上升至155度時熄火。把巧克力加進來混合之後，盛在烤紙上冷卻。

2.把1切成3~5mm的碎片，把每6g的碎片在矽膠墊上攤成直徑3cm的圓形，用190度的烤箱烘烤4~5分鐘。

3.把另一塊矽膠墊覆蓋在2的上方，用烤盤壓住再擺上重石，把巧克力壓成薄片。趁熱彎曲成喜好的形狀。



[P.024]



Mille Feuille Slider

曲球千層派

[1人份]

鮮奶油香醃……20g

(材料及作法參照P.082)

焦糖杏仁……2粒

(材料及法參照P.083之焦糖榛果。杏仁的分量與榛果相同)

焦糖醬……適量

焦糖冰淇淋……1勺

(材料及作法參照P.090)

千層派(4×14cm)……2塊

卡士達奶油……60g

(材料及作法參照P.070)

芒果……40g

芒果冰沙……1勺

(材料及作法參照P.089)

覆盆子……1顆

細葉香芹……適量

1.在玻璃杯裡注入鮮奶油香醃，撒上切碎的焦糖杏仁，舀入焦糖冰淇淋。在冰淇淋的表面淋上焦糖醬。

2.在千層派中夾入卡士達奶油和芒果丁之內餡，放入杯中。

3.舀入芒果冰沙，以覆盆子、細葉香芹裝飾。

■ 焦糖醬

細砂糖……50g

鮮奶油42%……100g

1.細砂糖用大火加熱，直到變焦糖狀為止。

2.在另一個鍋裡將鮮奶油用大火加熱，沸騰後一點一點地加進1裡混合。

3.把2倒入鉢盆隔著冰水，不停旋轉鉢盆讓醬汁冷卻。

■ 千層派皮(折疊派皮)

[30×10cm 6塊份]

發酵無鹽奶油(揉和用)……60g

高筋麵粉……395g

低筋麵粉……170g

水……220g

鹽……6g

巴沙米可醋……13g

發酵無鹽奶油(包折用)……450g

細砂糖……適量

1.把包折用的奶油放進塑膠袋裡，趁奶油還沒變軟時用桿麵棍桿成約18cm見方的薄片，連同塑膠袋一起放進冰箱冷藏備用。

2.鉢盆裡先倒入過篩的低筋麵粉和高筋麵粉，再倒入水、鹽、巴沙米可醋，輕輕地攪拌揉和直到沒有粉末殘留即可。

3.把室溫回軟的揉和用奶油加進2裡，徹底揉和混合之後，放進裡冰箱醒麵半天。

4.在檯面撒上麵粉，把3的麵團桿成26cm見方的大小，中央擺上1的奶油，從四邊包起來。

5.把4先用桿麵棍拍打過後，再桿成邊長3比1的長方形。

6.把5折成3折、轉90度，再次拍打桿開。重覆這個步驟6次之後，把麵團放進冰箱醒麵3小時。

7.把6擺在撒有麵粉的檯面上，桿成大約2.5mm的厚度。為了防止派皮在烘烤的過程中膨脹起來，所以必須用戳洞滾輪或叉子全面戳洞。接著再輕輕抹上一層足以覆蓋表面的細砂糖。

8.把切成30cm見方的7擺在鋪上烤紙的烤盤裡，上面用烤紙蓋住再壓上鋁製淺盤之類的重物。用190度的烤箱烘烤25分鐘左右。把重物拿掉，透過烤紙檢查派餅，若有浮起的感覺時，就再次壓上重物多烤10分鐘左右。

9.烤好之後把烤紙拿掉，再烤2～3分鐘，直到表面轉為偏深的焦黃色澤為止。

10.把派餅從烤箱取出翻面，迅速均勻地撒上糖粉，直到看不到派餅的顏色為止。

11.把10放進烤箱，再次用190度烘烤7分鐘左右。烤到糖粉融化、轉為焦糖色時從烤箱取出。置於烤架上放涼之後再切成指定的尺寸。

■封面之 莓果曲球千層派

[1人份]

莓果冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)

藍莓冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)

千層派(4×14cm)……2塊
(材料及作法參照P.084)

卡士達奶油……60g
(材料及作法參照P.070)

草莓……3顆

覆盆子……5顆

細葉香芹……適量

1.在杯裡舀入藍莓冰沙，放上夾入卡士達奶油、草莓和覆盆子內餡的千層派。

2.舀上莓果冰沙，以覆盆子、細葉香芹裝飾。

[△ P.025]



Marble Purple

紫色大理石 [1人份]

覆盆子棉花糖……12g
(作法及材料參照P.081)

乳酪冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)

優格冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)

藍莓冰沙……1勺
(材料及作法參照P.089)

藍莓……13顆

椰子薄餅……1塊

白巧克力糖片……1片
(作法參照P.083之巧克力糖片)

翻糖……100g
麥芽糖……100g
白巧克力……66g

綠薄荷……1片

1.把棉花糖鋪進玻璃杯的底部，上面依序舀入乳酪冰沙、藍莓冰沙、優格冰沙。

2.在1的杯裡撒入藍莓，插上椰子薄餅和白巧克力糖片裝飾。

■椰子薄餅

A

柳橙汁……150g
牛奶……120g
麥芽糖……40g

B

細砂糖……200g
果膠……3g

低筋麵粉……75g

椰子粉……100g

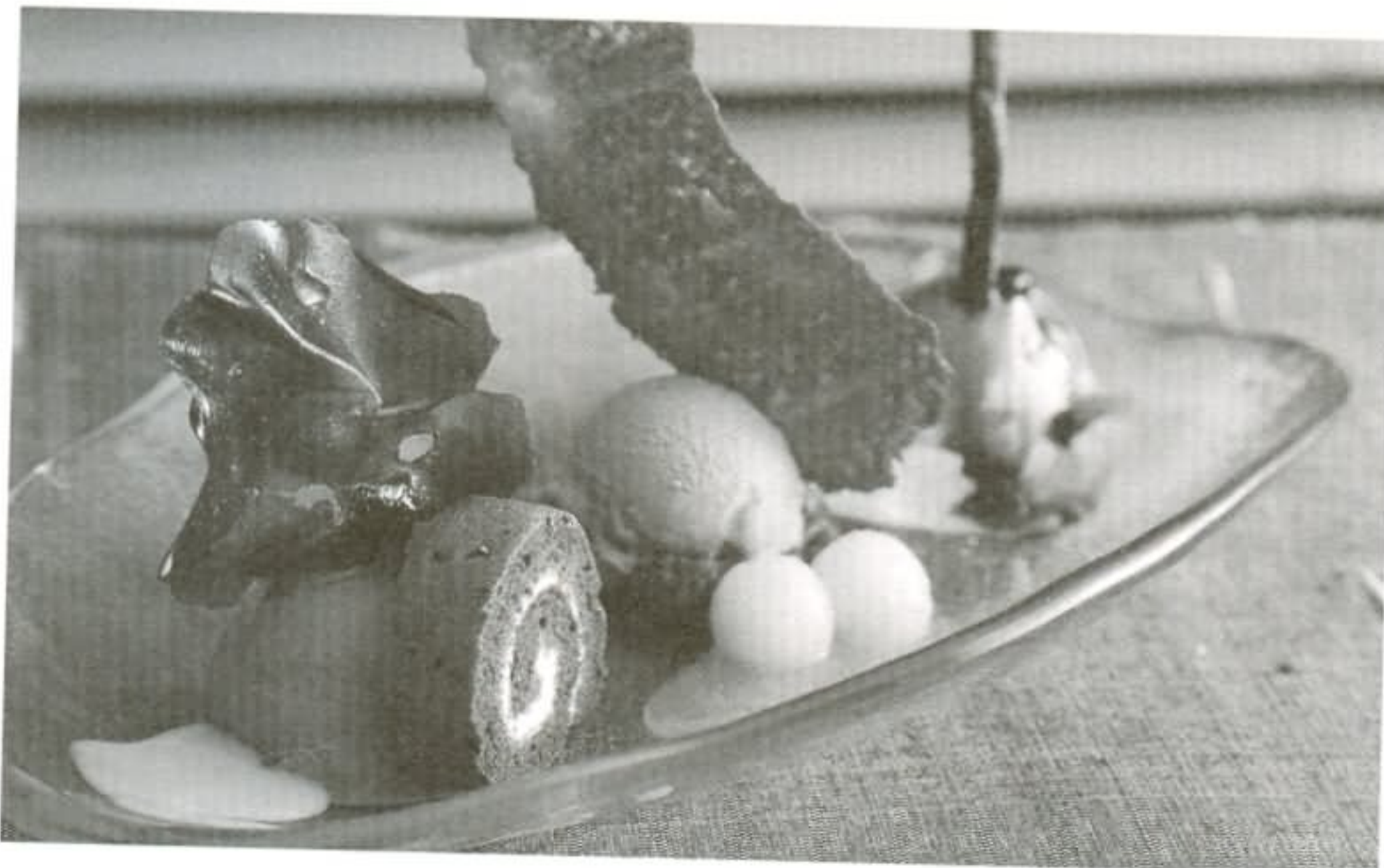
無鹽奶油……100g

1.把A倒進鍋裡加熱，等溫度上升至50度時，一邊加入事先混合備用的B，一邊用打蛋器攪拌混合。

2.把鍋子從爐火移開，加入過篩的低筋麵粉混合。

3.把椰子粉和融化的奶油加進2裡，用木勺攪拌混合。靜置2小時後，倒入鋪有烤紙的烤盤裡，以抹刀攤成薄片。用180度的烤箱烘烤8分鐘後，再用150度烤2分鐘。冷卻之後慢慢地從烤紙剝下。

[P.026]



Sansui on the Dish

盤中山水畫

[1人份]

黃豆粉冰淇淋……1勺 (材料及作法參照P.090)	黃豆粉……適量
抹茶冰淇淋……1勺 (材料及作法參照P.090)	紅豆餡……40g
黑芝麻冰淇淋……1勺 (材料及作法參照P.090)	牛奶……10g
寒天凍(1×1cm方塊)……4塊	甜巧克力……5g
鹹豌豆(以鹽水煮熟)……4粒	白玉丸子……2顆
求肥(麻薯外皮、可麗餅狀)……1片	牛蒡薄餅……1塊
花林糖……2根	柚子醬汁……適量
黑糖蜜……1湯匙	黑芝麻蛋糕卷……1片
	英國蛋奶醬……1小匙 (材料及作法參照P.071)
	黑芝麻糖片……1片

- 1.在求肥可麗餅的表面撒上黃豆粉、舀入香草冰淇淋、淋上黑糖蜜之後，將求肥可麗餅翻起來包住餡料。
- 2.把寒天凍、鹹豌豆、花林糖裝飾在1的周遭，撒上黃豆粉。
- 3.在紅豆餡裡加入牛奶、切碎的甜巧克力混合。
- 4.把3鋪在盤裡，舀上抹茶冰淇淋，並以牛蒡薄餅裝飾。
- 5.將白玉丸子裝飾於4的前方，淋上柚子醬汁。
- 6.把黑芝麻冰淇淋盛在黑芝麻蛋糕卷的旁邊，頂端插上黑芝麻糖片裝飾。
- 7.最後再舀入英國蛋奶醬就完成了。

■ 求肥可麗餅

白玉粉……200g
水……450g
特級砂糖……300g
太白粉……適量

- 1.把白玉粉倒進鍋裡，少量少量地加水混合，直到沒有結塊殘留為止。
- 2.把1加熱，避免燒焦地一面煮沸一面攪拌熬煉。
- 3.直到像麻糬一樣出現彈性之後，把砂糖分2~3次加進來，繼續攪拌熬煮。
- 4.攪拌到粉團不沾手就OK了。
- 5.把4沾上太白粉，桿成2mm的厚度，切成適當的大小。

■ 黑糖蜜

黑糖……125g
紅砂糖……63g
焦糖漿……20g
細砂糖……100g
水……2大匙
水……125g

- 1.把細砂糖倒進鍋裡以大火加熱融化，直到轉為恰到好處的焦色時加入2大匙的水，做成焦糖漿，熄火。
- 2.在另一個鍋子裡把水煮沸，加進1的焦糖漿裡，等融化之後再把黑糖和紅砂糖加進來。
- 3.等所有的糖都融化、沸騰之後熄火，移入鉢盆隔著冰水冷卻。

■ 白玉丸子

白玉粉……適量
糖粉……白玉粉的15%
水……適量

- 1.在鉢盆裡倒入白玉粉和糖粉，一面加水一面揉和。揉到如耳垂般的硬度後，搓成2cm大的丸子。
- 2.在鍋裡以中火煮沸熱水，沸騰後把白玉丸子下鍋煮熟。等丸子浮上來之後，立刻撈進冰水裡冷卻。



■ 寒天凍

水……570g
寒天……3g
細砂糖……3g
紅天……3g
水……6g
黑醋栗利口酒……2g

1. 事先將寒天泡開備用。
2. 把寒天的水分確實瀝乾，和570g的水一起倒進鍋裡加熱。
3. 等寒天融化之後，把事先混合的細砂糖、紅天、6g的水加進來。
4. 直到所有材料都融化了之後，再把黑醋栗利口酒加進來混合，以網過篩濾。
5. 注入淺盤，冷卻凝固之後再切割成適當大小。

■ 花林糖

黑糖……500g
水……100g
土司邊……550g
黑芝麻……10g
麥芽糖……50g

1. 在鉢盆裡倒入黑糖、水，浸泡一晚備用。
2. 把土司邊用手撕成兩半，鋪在盒子裡乾燥備用。
3. 把乾燥過後的土司邊用150度的烤箱烘烤20分鐘。
4. 用鹽和醋把鍋子清洗乾淨。
5. 將1的黑糖和水倒進鍋裡，加入麥芽糖熬煮融化。（溫度上升至115度最佳）
6. 把烤過的土司邊用180度的油炸2分鐘。
7. 把黑芝麻和6倒進鍋裡，裹滿糖漿。
8. 把7攤在三個烤盤裡冷卻。
9. 放涼之後，把黏在一塊的花林糖一根根地分開。

※1~3需於前一天事先準備好

■ 牛蒡薄餅

牛蒡……100g
糖漿
水……150g
細砂糖……150g
細砂糖……90g
蛋白……15g

1. 把牛蒡的髒污洗淨，削成2~3cm的薄片，泡水備用。
2. 在鍋裡倒入水和150g的細砂糖混合之後，把1的牛蒡加進來開火加熱。
3. 等牛蒡煮軟之後，加入90g的細砂糖，再煮5分鐘左右。
4. 取出牛蒡，把15g的煮汁糖漿和蛋白一起用食物處理機攪打成糊狀。
5. 將4薄薄地攤在烤紙上，用180度的烤箱烘烤5~6分鐘。

■ 黑芝麻糖片

（作法參照P.083之甜巧克力糖片）
翻糖……100g
麥芽糖……66g
黑芝麻糊……66g

■ 黑芝麻蛋糕卷

杏仁糖……125g
A

蛋黃……85g
全蛋……80g
黑芝麻糊……63g
蛋白……137g
細砂糖……37g
在來米粉（Riz Farine、上新粉）……8g
無鹽奶油……23g
黑芝麻……適量
鮮奶油香醃……適量
（材料及作法參照P.082）

1. 在杏仁糖裡少量少量地加入A加以混合軟化，然後再加入黑芝麻糊，用電動攪拌器攪拌混合。
2. 把細砂糖加進裡蛋白打發起泡，做出偏硬的蛋白霜。
3. 把2加進1拌勻之後，再加入在來米粉和融化的無鹽奶油一起攪拌混合。
4. 將3注入烤盤，用刮板攤成薄片之後撒上黑芝麻，用190度的烤箱烘烤25分鐘，取出放涼。
5. 切成3等分，抹上鮮奶油香醃捲起來，切成2cm厚。

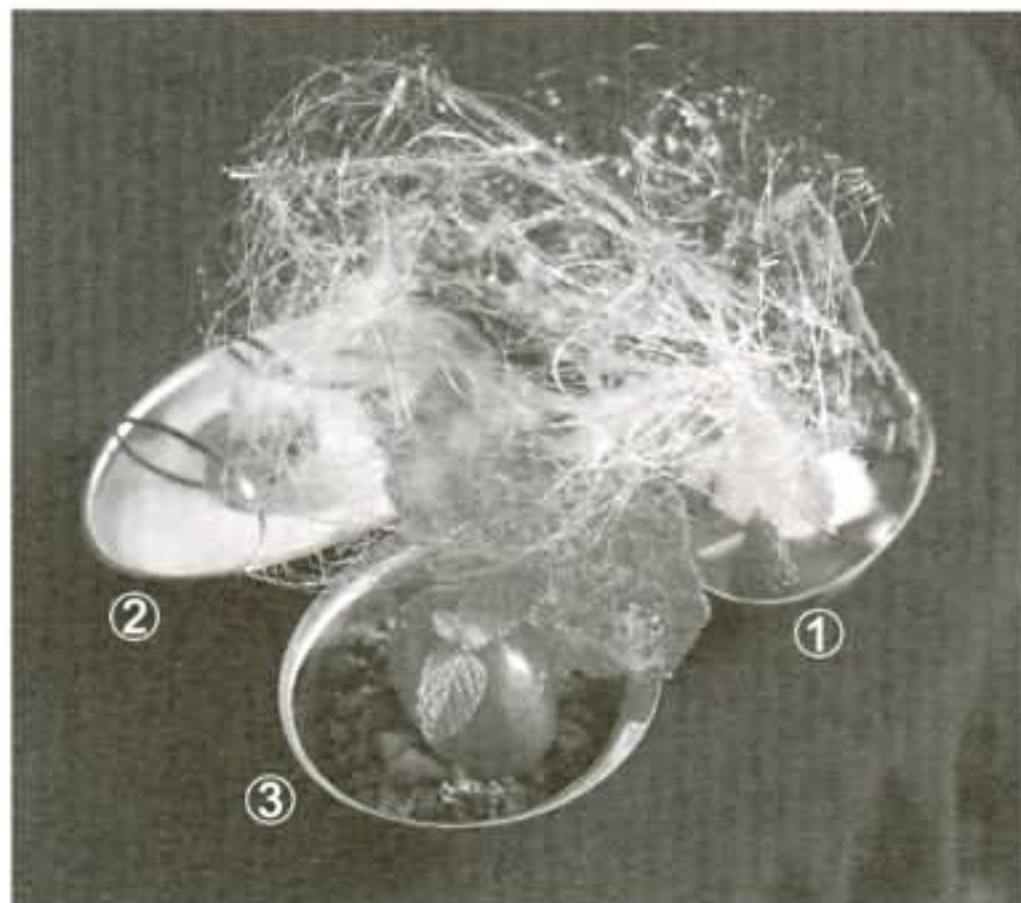
■ 柚子醬汁

柚子汁……30g
柚子皮碎末（磨碎的柚子皮）……5g
細砂糖……5g
玉米粉……1g

1. 取少量的柚子汁將玉米粉融化調勻。
2. 把柚子汁、柚子皮碎末、細砂糖倒入鍋中加熱。沸騰後熄火，加入1勾芡。



[△ P.028]



MAGIC-Trinity

魔幻甜品三合一 [1人份]

① 草莓氣泡百匯

草莓氣泡醬汁

草莓……100g
細砂糖……14g
檸檬汁……2g

椰奶冰沙……1勺

(材料及作法參照P.089)

草莓……4顆

杏仁牛軋薄餅……1塊

- 1.草莓用電動攪拌器攪碎，加上細砂糖、檸檬汁混合之後打出泡沫。※利用ESPUMA專用具便輕鬆地做成氣泡狀。
- 2.把1注入容器，將椰奶冰沙浮於表面。
- 3.以草莓、杏仁牛軋薄餅裝飾。

● 杏仁牛軋薄餅

細砂糖……35g
麥芽糖……10g
奶油……20g
鮮奶油42%……10g
杏仁碎粒……18g
核桃碎粒……18g

- 1.把細砂糖、麥芽糖、奶油、鮮奶油倒進鍋中加熱，沸騰後加入杏仁和核桃碎粒混合。
- 2.在烤盤裡鋪上烤紙，把1攤成薄片。
- 3.用180度的烤箱烘烤12分鐘。烤到表面的氣泡消失得差不多時，從烤箱取出。

② 杏仁酒氣泡百匯

杏仁酒氣泡醬汁

英國蛋奶醬……100g
(材料及作法參照P.071)
牛奶……70g
杏仁利口酒……5g

杏仁果仁糖冰淇淋……1勺

(材料及作法參照P.090)

焦糖杏仁……4粒

(材料及作法參照P.083之榛果焦糖。
杏仁的分量和榛果相同。)

裝飾用巧克力……適量

- 1.把英國蛋奶醬、牛奶、杏仁利口酒混合拌勻，打出泡沫。
- 2.把1注入容器，將杏仁果仁糖冰淇淋浮於表面。
- 3.撒上焦糖杏仁，擺上裝飾用巧克力點綴完成。

③ 巧克力脆片百匯

巧克力脆片……使用45g

原味脆片……50g
牛奶巧克力
(法芙娜吉瓦那牛奶巧克力)……40g
杏仁果仁糖(法芙娜)……10g
沙拉油……2g

草莓……4顆

草莓冰沙……1勺

(材料及作法參照P.089)

椰子薄餅……1塊

(材料及作法參照P.085)

綠薄荷……1片

- 1.製作巧克力脆片。在鉢盆裡倒入牛奶巧克力和杏仁果仁糖隔水加熱融化。
- 2.在1裡加入沙拉油拌勻之後，加入脆片約略混合，盛入容器。
- 3.在2的表面鋪滿草莓，再舀上草莓冰沙。
- 4.以椰子薄餅、薄荷裝飾。

● 糖絲

細砂糖……100g
水……35g
麥芽糖……10g

- 1.把細砂糖和水倒進鍋裡開火加熱，沸騰後把麥芽糖加進來，熬煮濃縮到溫度上升至155度為止。
- 2.稍微放涼之後，利用叉子製作糖絲。
- 3.把團狀的糖絲裝飾在3個容器的中央。

Solve & Ice Cream Variety

百匯、果汁等菜單所使用到的各種冰淇淋與冰沙之食譜

Solve

■ 莓果冰沙

a

細砂糖……50g
海藻糖……8g
葡萄糖粉末……25g
冰淇淋安定劑（Stabilisateur）……2.5g
水……130g
轉化糖……10g

b

草莓（新鮮）……125g
藍莓（新鮮）……50g
覆盆子（新鮮）……75g
紅醋栗（冷凍）……50g
檸檬汁……5g

※b先用果汁機打成泥狀備用

A

- 1.將a混合。
- 2.在鍋裡倒入水、牛奶，一面用打蛋器攪拌混合，一面將a加進來。
- 3.把2靜置30分鐘左右，讓安定劑膨脹。
- 4.將3加熱沸騰，靜置10分鐘左右之後再加入轉化糖混合。
- 5.把檸檬汁加進b。
- 6.把4一點一點地加進5裡，徹底混合均勻。
- 7.隔著冰水冷卻。
- 8.等7的溫度下降到20度（約需15分鐘）時，倒進冰淇淋機。如果沒有冰淇淋機的話，請放進冷凍庫裡冰凍60分鐘，再用電動攪拌器攪拌。這個步驟要重覆3～4次。

■ 杏桃冰沙

a

細砂糖……58g
葡萄糖粉末……25g
冰淇淋安定劑……2.5g
水……105g
轉化糖……10g

b

杏桃泥……300g
檸檬汁……5g

※作法與【A】相同

■ 乳酪冰沙

a

細砂糖……64g
麥芽糖粉末……16g
海藻糖……16g
冰淇淋安定劑……1.6g
水……160g

b

馬斯卡魯波涅乳酪……128g
奶油乳酪……32g
檸檬汁……5g

※作法與【A】相同

■ 香蕉冰沙

a

細砂糖……58g
葡萄糖粉末……25g
冰淇淋安定劑……2.5g
水……105g

b

香蕉泥……300g

※作法與【A】相同

■ 巧克力冰沙

a

可可粉……24g
冰淇淋安定劑……1.5g
水……240g
轉化糖……24g

b

巧克力（El Rey／Apamate）……96g

※作法與【A】相同

■ 芒果冰沙

a

細砂糖……58g
葡萄糖粉末……25g
冰淇淋安定劑……2.5g
水……105g
轉化糖……10g

b

芒果泥……200g
百香果泥……100g

※作法與【A】相同

■ 優格冰沙

a

細砂糖……52g
海藻糖……8g
麥芽糖粉末……12g
冰淇淋安定劑……1.2g
水……122g

b

優格（無糖）……200g
檸檬汁……8g

※作法與【A】相同

■ 藍莓冰沙

a

細砂糖……58g
葡萄糖粉末……25g
冰淇淋安定劑……2.5g
水……105g
轉化糖……10g

b

藍莓……300g

※作法與【A】相同

※b先用果汁機打成泥狀備用

■ 椰奶冰沙

a

細砂糖……30g
海藻糖……10g
冰淇淋安定劑……3g
水……30g
牛奶……150g

b

椰子泥……200g
蘭姆酒……10g

1～7.與【A】相同

8.在7裡加入蘭姆酒混合

9.與【A】的8相同

■ 草莓冰沙

a

細砂糖……58g
葡萄糖粉末……25g
冰淇淋安定劑……2.5g
水……130g
轉化糖……10g

b

草莓泥……275g

※作法與【A】相同

Ice Cream

■ 香草冰淇淋

- a**
 [細砂糖……43g
 冰淇淋安定劑……1.4g
 牛奶……216g
- b**
 [鮮奶油35%……54g
 轉化糖……20g
 香草豆莢……1/3根
- c**
 [海藻糖……8g
 蛋黃……54g
- d**
 [干邑白蘭地……2.2g

B

- 1.在鉢盆裡將a混合之後，一面倒入盛有牛奶的鍋裡，一面用打蛋器攪拌混合。靜置30分鐘讓冰淇淋安定劑膨脹。
- 2.把b加進1裡，加熱到即將沸騰為止。
- 3.在鉢盆裡輕輕地將c攪拌融合之後，把2加進來拌勻。再次倒回鍋中加熱，同時不停地用耐熱橡皮刮刀從鍋底徹底攪拌以免燒焦。這個時候要特別注意，不可讓材料沸騰。
- 4.在鍋底墊上冰水冷卻。把d加進來。
- 5.把4降溫到20度（約需15分鐘）時，倒進冰淇淋機。如果沒有冰淇淋機的話，請放進冷凍庫裡冰凍60分鐘，再用電動攪拌器攪拌。這個步驟要重覆3~4次。

■ 抹茶冰淇淋

- a**
 [細砂糖……48g
 冰淇淋安定劑……1.5g
 牛奶……225g
- b**
 [鮮奶油35%……75g
 轉化糖……22.5g
- c**
 [海藻糖……9g
 抹茶……4.5g（和海藻糖混合備用）
 蛋黃……60g
 柚子皮碎末（磨碎的柚子皮）……6.6g（加入蛋黃備用）
- d**
 [日本酒……3g
 ※作法與【B】相同

■ 巧克力冰淇淋

- a**
 [細砂糖……22g
 冰淇淋安定劑……1.8g
 牛奶……180g
- b**
 [鮮奶油35%……36g
 轉化糖……20g
- c**
 [蛋黃……50g
 可可塊……18g
 調溫巧克力70%……36g
 牛奶……36g
- 1~3.**與【B】相同。
- 4.**把3一點一點地加入可可塊和調溫巧克力裡徹底混合，直到變為光滑細緻的狀態為止。
- 5.**把36g的牛奶也加進4裡混合拌勻。
- 6.**與【B】的4、5相同

■ 黑芝麻冰淇淋

- a**
 [細砂糖……45g
 冰淇淋安定劑……1.5g
 牛奶……304g
- b**
 [鮮奶油35%……75g
 轉化糖……22.5g
- c**
 [蛋黃……60g
 海藻糖……9g
 黑芝麻糊……12g
 細砂糖……12g
- 1~3.**與【B】相同
- 4.**把黑芝麻糊和12g的細砂糖加上3徹底混合，直到變為光滑細緻的狀態為止。
- 5.**與【B】的4、5相同

■ 黃豆粉冰淇淋

- a**
 [細砂糖……45g
 冰淇淋安定劑……1.5g
 麥芽糖粉末……15g
 牛奶……225g
- b**
 [鮮奶油35%……75g
 轉化糖……22.5g
- c**
 [海藻糖……9g
 黃豆粉……8g（和海藻糖混合備用）
 蛋黃……60g
 ※作法與【B】相同

■ 杏仁果仁糖冰淇淋

- a**
 [細砂糖……33g
 冰淇淋安定劑……1g
 牛奶……165g
- b**
 [鮮奶油35%……55g
 轉化糖……16g
- c**
 [海藻糖……7g
 蛋黃……44g
 杏仁果仁糖……40g
 牛奶巧克力（法芙娜吉瓦那牛奶巧克力）……11g
 鮮奶油35%……11g
 牛奶……11g
- 1~3.**與【B】相同。
- 4.**把3一點一點地加入杏仁果仁糖和切碎的巧克力裡徹底混合，直到變為光滑細緻的狀態為止。
- 5.**把11g的鮮奶油和11g的牛奶也加進4裡混合拌勻。
- 6.**與【B】的4、5相同

■ 焦糖冰淇淋

- a**
 [細砂糖……27g
 冰淇淋安定劑……1g
 牛奶……135g
- b**
 [鮮奶油35%……45g
 轉化糖……14g
- c**
 [蛋黃……36g
 海藻糖……6g
 細砂糖（焦糖醬用）……45g
 鮮奶油（焦糖醬用）……90g
- 1~3.**與【B】相同。
- 4.**製作焦糖醬。細砂糖用大火加熱至變為焦糖狀為止。接著把在另一個鍋裡加熱沸騰的鮮奶油一點一點地加進來混合。
- 5.**把3一點一點地加進4裡混合拌勻，直到變為光滑細緻的狀態為止。
- 6.**與【B】的4、5相同

[▷ P.032-033]



Full Filled Quich

豐盛鹹派 [使用18cm的寬口窄底圓派盤]

■ 基本派皮 [每盤使用230g]

低筋麵粉……135g

高筋麵粉……540g

發酵無鹽奶油……510g

蛋黃……20g

牛奶……80g

鹽……14g

蛋液（上色用）……少許

1.用刮板將事先放入冰箱冷卻的低筋麵粉、高筋麵粉、奶油，以切割的手法在檯面上切拌混合，直到奶油變成細小鬆散的顆粒狀為止。

2.在檯面上將1做成甜甜圈狀，把牛奶、鹽、蛋黃倒進中央的凹槽裡。

3.從周圍把粉類撥進凹槽，以輕柔按壓的方式輕輕地混合。

4.放進冰箱醒麵3小時後，桿成3mm的厚度，用叉子全面戳洞。

5.把4鋪滿整個派盤，蓋上烤紙，以塔石等等的重物壓住之後，用160度的烤箱烘烤20分鐘。拿掉塔石和烤紙，塗上蛋液，再烤5分鐘，放涼備用。（完成後的派皮即為空烤派皮）。

■ 牛奶蛋糊 [2盤份]

全蛋……270g

牛奶……270g

鮮奶油42%……225g

鹽……4g

黑胡椒……2～3g

紅椒粉……少許

肉豆蔻粉……少許

1.在鉢盆裡倒入全蛋輕輕地打散。

2.依序將牛奶、鮮奶油加進1裡輕輕地拌勻。

3.加入鹽、黑胡椒、紅椒粉、肉豆蔻粉調味。

Vege

蔬菜鹹派

[2盤份]

菠菜……6束

綠蘆筍……6根

青椒……1個

甜椒（紅）……1/2個

洋蔥……1個

鹽、胡椒……適量

培根……80g

基本派皮……460g

（空烤派皮）

牛奶蛋糊……770g

庫耶爾乳酪……80g

Mushroom

森林蕈菇鹹派

[2盤份]

杏鮑菇……4朵

磨菇……4朵

鴻喜菇……2包

洋蔥……1個

奶油……適量

白酒……適量

培根……80g

基本派皮……460g

（空烤派皮）

牛奶蛋糊……770g

庫耶爾乳酪……140g

奧勒岡葉……少許

鹽……少許

胡椒……少許

Quatre Fromage

四色乳酪

[2盤份]

洋蔥……1個

培根……100g

奶油……適量

白酒……適量

基本派皮……460g

（空烤派皮）

牛奶蛋糊……770g

莫查列拉乳酪……120g

歌魯拱索拉乳酪……100g

卡蒙貝爾乳酪……100g

庫耶爾乳酪……100g

鹽……少許

1.菠菜和綠蘆筍切成3cm，以加鹽的熱水川燙過後再浸泡冷水冷卻，瀝乾水分備用。

2.洋蔥切成粗丁，用奶油拌炒到變為麥芽糖色之後，加上鹽、白胡椒調味，盛入容器備用。

3.把1和切成適當大小的青椒、紅椒粉用奶油炒過，加上鹽、白胡椒調味，盛入容器備用。

4.培根用熱水燙過之後再切成適當大小，用奶油稍微炒一下。

5.把2、3、4的材料盛入空烤派皮當中，從上方注入牛奶蛋糊，撒上庫耶爾乳酪，用180度的烤箱烘烤1小時左右。

1.把杏鮑菇、磨菇、鴻喜菇切成適當大小，撒上鹽、胡椒，以奶油稍微炒過，盛入容器備用。

2.洋蔥切成粗丁，用奶油拌炒到變為麥芽糖色之後，加入白酒點火燒過，盛入容器備用。

3.培根用熱水燙過之後再切成適當大小，用奶油稍微炒一下。

4.把1、2、3的材料盛入空烤派皮當中，從上方注入牛奶蛋糊，撒上庫耶爾乳酪和奧勒岡葉，用180度的烤箱烘烤1小時左右。

1.洋蔥切成薄片，用奶油拌炒到變為麥芽糖色之後，撒上鹽、胡椒，加入白酒點火燒過，盛入容器備用。

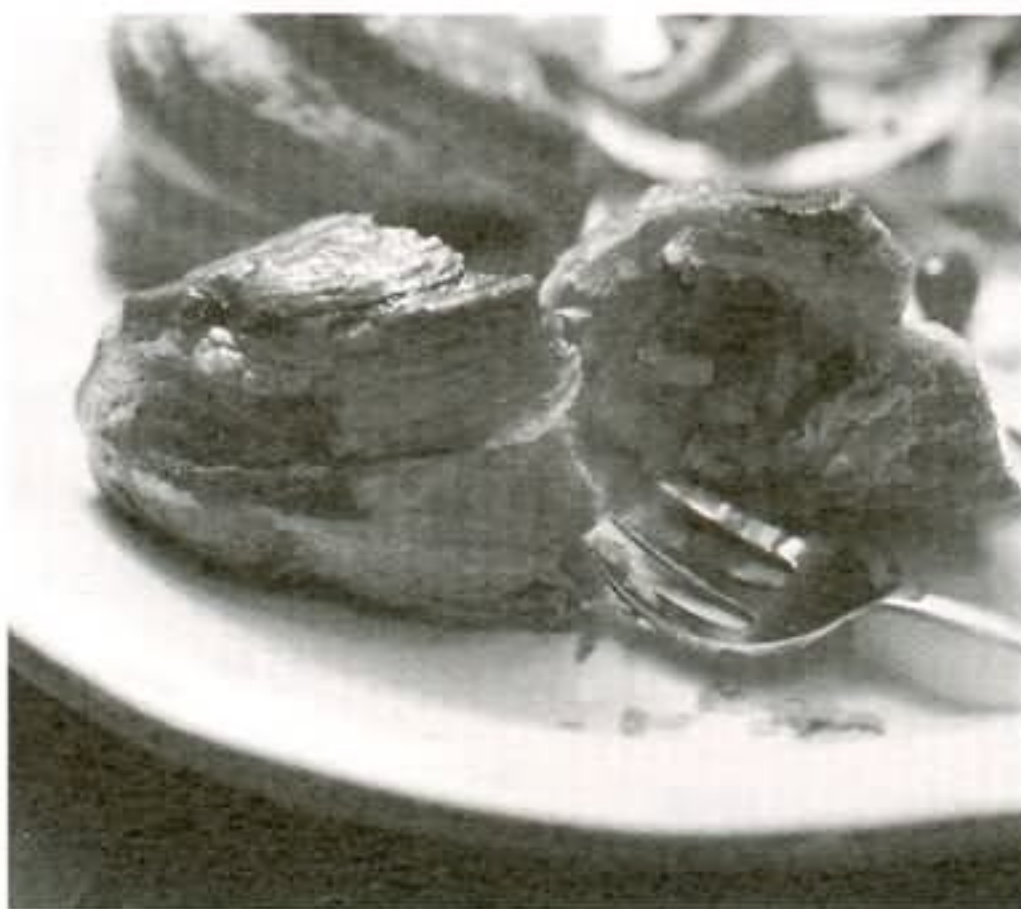
2.培根用熱水燙過之後再切成適當大小，用奶油稍微炒一下。

3.把1、2的材料盛入空烤派皮當中，再將4個種類的乳酪，用手撕碎加進來。

4.從3的上方注入牛奶蛋糊，用180度的烤箱烘烤1小時左右。



[ㄣ P.034]



Traditional Meat Pie

傳統肉醬酥派

[25個份]

■ 千層派皮……750g
(材料及作法參照P.084)

■ 內餡

洋蔥……500g
胡蘿蔔……400g
牛豬混合絞肉……200g
磨菇……100g
鹽、胡椒……適量
奶油……適量
全蛋……20g
酸橘……1個
蛋液(上色用)……1個

1. 洋蔥切成薄片，用奶油炒到變為麥芽糖色為止。把混合絞肉、切成細丁的胡蘿蔔和磨菇加進來，以鹽、胡椒調味之後，拌炒到所有的材料都熟透為止。
2. 把1、全蛋、酸橘汁倒入鉢盆徹底混合均勻。
3. 把千層派皮桿成5mm厚，用模型裁成圓片。
4. 繼續把每片派皮桿成2.5mm厚，並將形狀調整為細長的橢圓形。
5. 在4的派皮上舀入適量的2，在封口處抹水包起來，再利用模型等等的從上方確實壓緊讓開口密合。
6. 在5的表面塗上蛋液，用180度的烤箱烘烤30分鐘左右。
7. 烤好之後盛入盤裡，附上沙拉等食用。

[ㄣ P.035]



Tarte aux Flambe Koyama style

酒燒鹹塔小山風味

[22×22cm模型 1個份]

■ 麵團

低筋麵粉……100g
高筋麵粉……100g
水……120g
新鮮酵母……10g
鹽……少許
奶油……20g
沙拉油……10g

■ 牛奶蛋糊

生乳酪……200g
發酵鮮奶油……20g
鮮奶油47%……200g
(熬煮濃縮成140g)
低筋麵粉……少許
蛋黃……2個
白胡椒、肉豆蔻粉……少許

洋蔥……1/2個
培根……45g
白胡椒、鹽……少許

1. 把低筋麵粉、高筋麵粉、水、新鮮酵母、鹽、白胡椒和奶油，倒入鉢盆徹底混合，直到材料聚合在一起為止。
2. 運用手腕的力道將麵團揉和10分鐘左右。等到質地變得光滑細緻以後，加入沙拉油，再揉和5分鐘。用塑膠袋裝起來防止乾燥，放進冰箱醒麵一晚。
3. 把醒麵後的麵團桿成2mm厚的正方形。
4. 把生乳酪、發酵鮮奶油、47%的鮮奶油、蛋黃、低筋麵粉、鹽、白胡椒、肉豆蔻粉倒入鉢盆均勻混合。
5. 洋蔥切成薄片，用奶油拌炒到變為麥芽糖色之後，撒上鹽、白胡椒調味。培根先用熱水燙過，再用奶油稍微炒一下。
6. 把3鋪進薄薄地塗抹過沙拉油的烤盤裡，鋪滿餡料之後再把4覆蓋在上面，用200度的烤箱烘烤15分鐘左右。

[P.036-038]

from Crêperie in Paris

來自巴黎的可麗餅店

[P.036]

Bretagne Galette
Chicken Cream不列塔尼風
奶油嫩雞蕎麥餅

[1人份]

■ 蕎麥餅皮……1人份使用1張

[10張份]

低筋麵粉……55g
 蕎麥粉……45g
 鹽……1g
 水……120g
 蘋果氣泡酒……143g
 全蛋……53g
 奶油……18g

■ 奶油白醬……1人份使用140g

牛奶……1000g
 西洋芹葉……1根份
 奶油……50g
 低筋麵粉……70g
 鹽……少許
 白胡椒……少許

■ 茴香風味千層派……適量

千層派皮……適量
 (材料及作法參照P.084)
 茴香籽……適量
 蛋液(上色用)……適量
 馬爾登海鹽……少許
 黑胡椒……少許

雞腿肉……350g

紅酒……200g

洋蔥……1個

西洋芹……50g

奶油……10g

鹽、胡椒……少許

荷蘭芹末……適量

■ 製作蕎麥餅皮

- 1.低筋麵粉和蕎麥粉用網篩過篩，加入鹽巴混合。
- 2.把水、蘋果氣泡酒少量少量地加進1裡，避免結塊地攪拌混合。接著再加入蛋、融化的奶油均勻混合，過濾後使用。
- 3.平底鍋以大火加熱，抹上沙拉油之後，注入2之麵糊。
- 4.煎到出現焦黃的長頸鹿斑紋時，翻面再稍煎片刻，攤平置於盤中備用。

■ 製作奶油白醬

- 1.在鍋裡倒入牛奶和西洋芹葉，開火加熱。
- 2.用另一個鍋子把奶油加熱。等奶油融化之後，加入低筋麵粉，避免燒焦地小心拌炒。
- 3.把1少量少量地加進2裡，直到整體融合、出現黏稠度之後，加入鹽、白胡椒調味。

■ 製作茴香風味千層派

- 1.與P.084千層派作法的1~6相同。
- 2.在撒有麵粉的檯面上把6桿成約2.5mm的厚度，用戳洞滾輪或叉子全面戳洞。
- 3.把2切成30cm見方的大小放進烤盤，塗上蛋液，再撒上茴香籽、鹽、黑胡椒。
- 4.在3的表面覆蓋烤紙，壓上重物，用190度的烤箱烘烤25分鐘左右。拿掉重石，隔著烤紙檢視派餅，若有浮起的情況，就再次壓上重石多烤10分鐘左右。
- 5.依喜好把4切成適當大小。

■ 完成

- 1.事先將雞腿肉用紅酒醃漬1日備用。
- 2.把1、洋蔥、西洋芹分別用奶油炒過，並以鹽、胡椒調味。
- 3.把2加進1裡，稍微熬煮入味。
- 4.用蕎麥餅將3之餡料盛裝起來，把蕎麥餅的邊緣折立起來。以茴香風味千層派及荷蘭芹末裝飾。



[△ P.037]



Crêpe Mont Blanc

蒙布朗可麗餅

[1人份]

■ 可麗餅皮……1人份使用1張

[10張份]

低筋麵粉……125g
 細砂糖……30g
 鹽……1小撮
 牛奶……300g
 全蛋……120g
 蛋黃……20g
 奶油……60g

■ 蒙布朗奶油……20g

[230g份]

完熟生栗子……160g
 細砂糖……32g
 牛奶……32g
 麥芽糖……16g
 無鹽奶油……8g

■ 脆皮泡芙

泡芙麵糊[30個份]

牛奶……130g
 水……130g
 鹽……2g
 細砂糖……6g
 發酵奶油……100g
 低筋麵粉……80g
 高筋麵粉……80g
 全蛋……230g

脆皮糖霜

細砂糖……45g
 紅砂糖……45g
 香草砂糖……3g

鮮奶油香醇……35g
 (材料及作法參照P.082)

卡士達奶油……100g
 (材料及作法參照P.070)

義大利栗子……5個
 野玫瑰果醬……10g
 (材料及作法參照P.104)

裝飾用巧克力……3根
 綠薄荷……1片

■ 製作可麗餅皮

- 1.低筋麵粉和細砂糖用網篩過篩，加入鹽巴混合。
- 2.把牛奶少量少量地加進1裡，避免結塊地攪拌混合。接著加入全蛋、蛋黃、融化的奶油均勻混合，過濾後使用。
- 3.平底鍋以大火加熱，抹上沙拉油之後，注入2之麵糊。
- 4.煎到出現焦黃的長頸鹿斑紋時，翻面再稍煎片刻，攤平置於盤中備用。

■ 製作蒙布朗奶油

- 1.把栗子蒸熟之後，用湯匙將栗子肉挖出來，和細砂糖一起搗爛攪拌泥狀。
- 2.在鍋裡倒入牛奶，以小火一面加熱，一面加入麥芽糖和奶油攪拌混合，做成蒙布朗糖漿。
- 3.把2倒入1的栗子泥裡，均勻混合備用。

■ 製作脆皮泡芙

- 1.在鍋裡倒入牛奶、水、鹽、細砂糖混合之後，加入細細切碎的奶油以大火加熱至沸騰為止。
- 2.暫時熄火，加入過篩的低筋麵粉和高筋麵粉之後，再次以中火加熱，並用木勺不停攪拌混合。
- 3.等材料聚合之後，移入鉢盆，把蛋一點一點地加進來，繼續攪拌混合。
- 4.趁麵糊還熱著的時候，在鋪上烤紙的烤盤裡以5cm為間隔擠出直徑5cm的麵糊。
- 5.用200度的烤箱烘烤35分鐘，完成後放涼備用。
- 6.把細砂糖、紅砂糖、香草砂糖倒入鉢盆混合，做成脆皮糖霜。
- 7.在烤好的泡芙皮上劃出3道切口。
- 8.放進低溫100～200度的烤箱乾燥5～7分鐘。
- 9.整體噴灑過水霧之後，再均勻地抹上一層薄薄的6。
- 10.排放在鐵板上，用120度的烤箱乾燥30分鐘。

■ 完成

- 1.在可麗餅上薄薄地抹上一層卡士達奶油，再抹上一層鮮奶油香醇。把3個義大利栗子切成4等分平均地撒在表面，再整體擠上野玫瑰果醬。
- 2.把1對折之後再對折一次，擠上蒙布朗奶油，用2個義大利栗子、裝飾用巧克力、脆皮泡芙、綠薄荷裝飾，最後再淋上野玫瑰果醬。

[△ P.038-040]

3Color Salad

三色沙拉 [各1人份]

Salada del sol

太陽沙拉

■甜椒（紅）冰淇淋

（作法參照P.090）使用1勺份

紅椒……300g
葡萄糖粉末……17g
冰淇淋安定劑……2g
轉化糖……7g
細砂糖……40g
水……70g
檸檬汁……40g

■巴沙米可風味草莓

冷凍草莓……140g（10顆左右）
細砂糖……10g
巴沙米可醋……30g
奶油……適量

■焦糖蕃茄片……1片

30°波美度糖漿……適量
（材料及作法參照P.074）
蕃茄片……1片

皺葉萵苣……2片

水果蕃茄……切8等分 其中7塊

莫查列拉乳酪……85g

馬爾登海鹽、黑胡椒……少許

糖粉……適量

冷凍脫水草莓……適量

1.把蕃茄片浸泡在加熱過的30°波美度糖漿裡約1小時，取出排放在烤紙上，用100～130度的烤箱烘烤，做成焦糖蕃茄片。

2.在平底鍋裡倒入冷凍草莓、奶油、細砂糖加熱。等細砂糖融化之後加入巴沙米可醋稍微拌炒片刻。

3.在莫查列拉乳酪的表面撒上少許馬爾登海鹽、黑胡椒，和2之草莓、皺葉萵苣、水果蕃茄一起盛入容器。接著盛入甜椒冰沙，插上焦糖蕃茄片裝飾。最後再用網篩將糖粉撒在容器邊做重點裝飾，並在糖粉表面撒上少許搗成粉末的冷凍乾燥草莓。

Salad el dorado

黃金沙拉

■甜椒（黃）冰淇淋

（作法參照P.090）使用1勺份

黃椒……300g
葡萄糖粉末……17g
冰淇淋安定劑……2g
轉化糖……7g
細砂糖……40g
水……70g
檸檬汁……4g

■焦糖鳳梨片……1片

30°波美度糖漿……適量
（材料及作法參照P.074）
鳳梨片……1片

胡蘿蔔……1/2根

柳橙……3瓣

鳳梨片……5片

柳橙皮細絲……10g

柳橙汁……適量

1.把鳳梨片浸泡在加熱過的30°波美度糖漿裡約1小時，取出排放在烤紙上，用100～130度的烤箱烘烤，做成焦糖鳳梨片。

2.胡蘿蔔切成細絲。取1/3用油稍微炸成酥酥脆脆的狀態。剩下的用柳橙汁醃漬備用。

3.把用柳橙汁醃漬過的胡蘿蔔絲、用手剝碎的柳橙、切碎的鳳梨輕柔地堆在容器當中，頂端舀上一球甜椒冰沙，再以炸過的胡蘿蔔絲、焦糖鳳梨片裝飾。

4.淋上喜愛的沙拉醬食用。（建議搭配芒果&薄荷、榛果&豆腐）

Salad Verde

碧綠沙拉

■小黃瓜奇異果冰淇淋

（作法參照P.090）使用1勺份

小黃瓜……150g
奇異果……150g
糖漿……230g
（用120g的細砂糖和120g的水煮沸做成）
橄欖油……10g
水……150g

■焦糖奇異果片

奇異果片……1片
30°波美度糖漿……適量
（材料及作法參照P.074）

奇異果……1個

酪梨……1/2個

小黃瓜……1根

苦苣……1片

綠色生菜葉……1片

麵包丁……適量

1.把奇異果片浸泡在加熱過的30°波美度糖漿裡約1小時，取出排放在烤紙上，用100～130度的烤箱烘烤，做成焦糖奇異果片。

2.在容器裡擺上一個直徑7.5cm的模型，把切成方塊狀的奇異果、酪梨隨意地堆疊好之後，將模型拿掉。

3.把切絲的小黃瓜、苦苣、綠色生菜葉美觀地盛入盤中，再把冰淇淋舀在小黃瓜和奇異果的上方。

4.撒上麵包丁，並以焦糖奇異果片裝飾。

■麵包丁

土司……90g

烤過的核桃……60g

細砂糖……90g

無鹽奶油……90g

1.事先將土司切成8mm的方丁，乾燥備用。

2.把1和烤過的核桃充分裹滿砂糖。

3.把融化的奶油以繞圈的方式淋在2上，並用橡皮刮刀一面徹底攪拌混合。

4.把3攤在烤盤裡，用150度的烤箱烘烤30分鐘。途中必須每隔10分鐘攪動一下，以便均勻地烘烤。

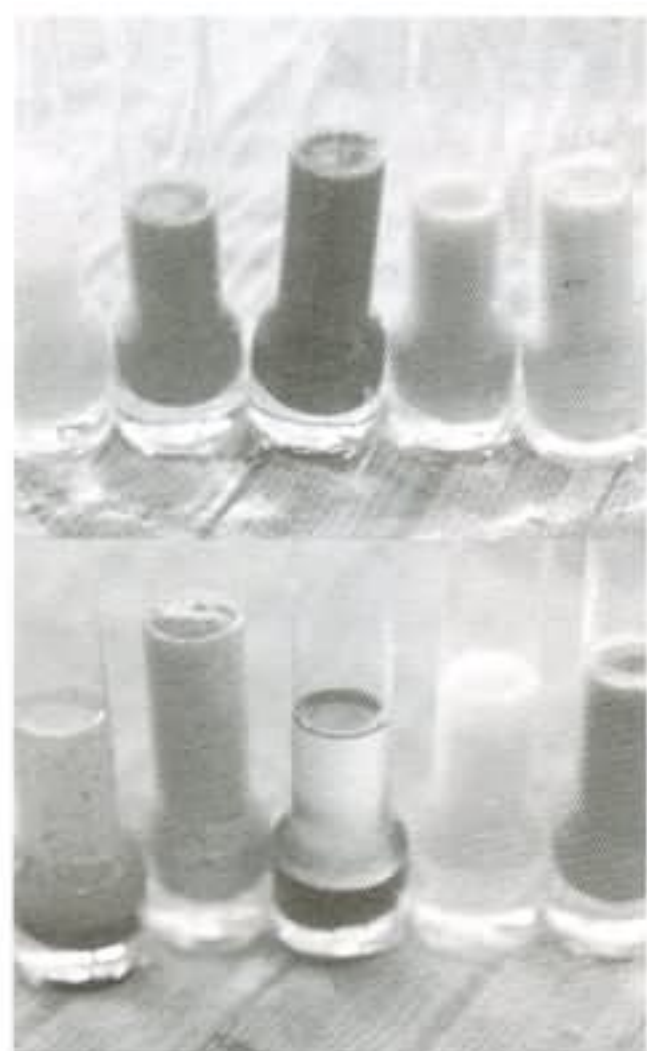
5.等土司轉為深金黃色、變得酥酥脆脆了之後，從烤箱取出放涼。



[▷ P.041]

Salad Salsa Collection

精選沙拉醬汁



1.把所有的材料倒進果汁機裡，打到整體變為光滑細緻的狀態即可。搭配喜愛的沙拉享用。必須置於冰箱保存，最好在3日內用完。

1.Apple 蘋果

沙拉油……150g
蘋果醋……40g
蘋果（削皮去核）……50g
鹽……3.5g
白胡椒……1g
細砂糖……5g

2.Tomato&Orange

蕃茄 & 柳橙
芝麻油……20g
水果蕃茄（去蒂剝皮）……100g
果醬用柳橙泥……60g
（材料及作法參照P.103「柳橙」的1~3）
醬油……25g
白胡椒……1g
白酒醋……20g
細砂糖……5g

3.Kir Royal

皇家基爾
香檳醋……25g
黃芥末醬……5g
鹽……3g
白胡椒……1g
沙拉油……140g
黑醋栗果實……15g
細砂糖……3g

4.Honey&Lemon

蜂蜜 & 檸檬
沙拉油……150g
紅酒醋……40g
蜂蜜……40g
檸檬汁……10g
醬油……2滴
鹽……3.5g
白胡椒……1g

5.Mango&Mint

芒果 & 薄荷
水……140g
沙拉油……50g
細砂糖……20g
檸檬汁……20g
綠薄荷……4g
鹽……2g
白胡椒……1g

6.Mint & Basile

薄荷 & 羅勒
沙拉油……100g
橄欖油……100g
紅酒醋……45g
綠薄荷……4片
羅勒……4片
鹽……3.5g
黑胡椒……1g
細砂糖……2g
檸檬屑（磨碎的檸檬皮）……1/3個

7.Hazel & Tofu

榛果 & 豆腐
嫩豆腐……50g
榛果糊……20g
（無糖榛果醬）
白酒醋……10g
橄欖油……20g
醬油……5g
細砂糖……5g
烘烤過的榛果……16g

8.Yuzu 柚子

沙拉油……45g
芝麻油……10g
柚子汁……25g
米醋……10g
醬油……10g
柚子皮……1個份

9.Olive&Grapefruit

橄欖油 & 葡萄柚
橄欖油……100g
檸檬汁……30g
葡萄柚……30g
（剝皮、把果肉取出）
鹽……3g
白胡椒……1g
細砂糖……5g
綠橄欖（無籽）……2粒

10.Red paprika & berries

紅椒 & 莓果×2
沙拉油……150g
白酒醋……40g
甜椒（紅）……20g
覆盆子……20g
草莓（去蒂）……10g
鹽……3.5g
白胡椒……1g
細砂糖……10g

[▷ P.043]

Peach&Melon Gaspcho with Chinois Flavor

水蜜桃 & 哈密瓜冷湯 金桔風味



■ 茉莉花茶果凍

水……500g
茉莉花茶（茶葉）……10g
細砂糖……50g
明膠片……6g

■ 茉莉花茶冰淇淋

……使用1勺份
（作法參照P.090）
水……170g
茉莉花茶（茶葉）……45g
牛奶……1000g
鮮奶油……300g
轉化糖……100g
細砂糖……200g
海藻糖……40g
冰淇淋安定劑……5g
蛋黃……240g

■ 白桃冷湯

白桃……380g
細砂糖……5g
檸檬汁……5g
白胡椒……少許

■ 哈密瓜冷湯

哈密瓜……260g
薄荷……4片
檸檬汁……5g
白胡椒……少許

■ 最後加工

白桃……15g
哈密瓜……15g
白胡椒……少許
特級初榨橄欖油……適量
迷迭香……適量

1.把水放進鍋裡，煮沸後倒入茉莉花茶的茶葉，浸泡5分鐘，用濾網將茶葉濾掉，加入細砂糖。

2.在1裡加入事先用冷水泡開的明膠片。

3.將2過濾之後，放進冰箱2小時冷卻凝固。

4.把白桃冷湯、哈密瓜冷湯的材料分別倒進果汁機裡攪打混合，做成冷湯。

5.把茉莉花茶果凍用叉子攪碎，做成碎果凍。盛20g到容器裡，再把茉莉花茶冰淇淋覆蓋在上面。

6.將切丁的哈密瓜和白桃各盛15g到容器裡，再從兩側分別注入2種冷湯。這個時候最好先倒入白桃冷湯，完成後的模樣才會好看。

7.撒上白胡椒調味，添加橄欖油和迷迭香後，即可上桌享用。

[P.046]



Apricot Mimosa

杏桃含羞花 1杯份

杏桃醬汁……使用1小匙

杏桃泥……100g

細砂糖……20g

杏桃冰沙……1勺

罐裝切半杏桃……1片（切16等分）

香檳……適量（約70g）

覆盆子……2顆

蜂蜜……適量

迷迭香……1根

■ 杏桃冰沙

（作法參照P.089）

杏桃泥……300g

葡萄糖粉末……25g

冰淇淋安定劑……2.5g

轉化糖……10g

細砂糖……58g

水……110g

1.把杏桃泥倒入鍋中加熱，沸騰後熄火，加入細砂糖混合。

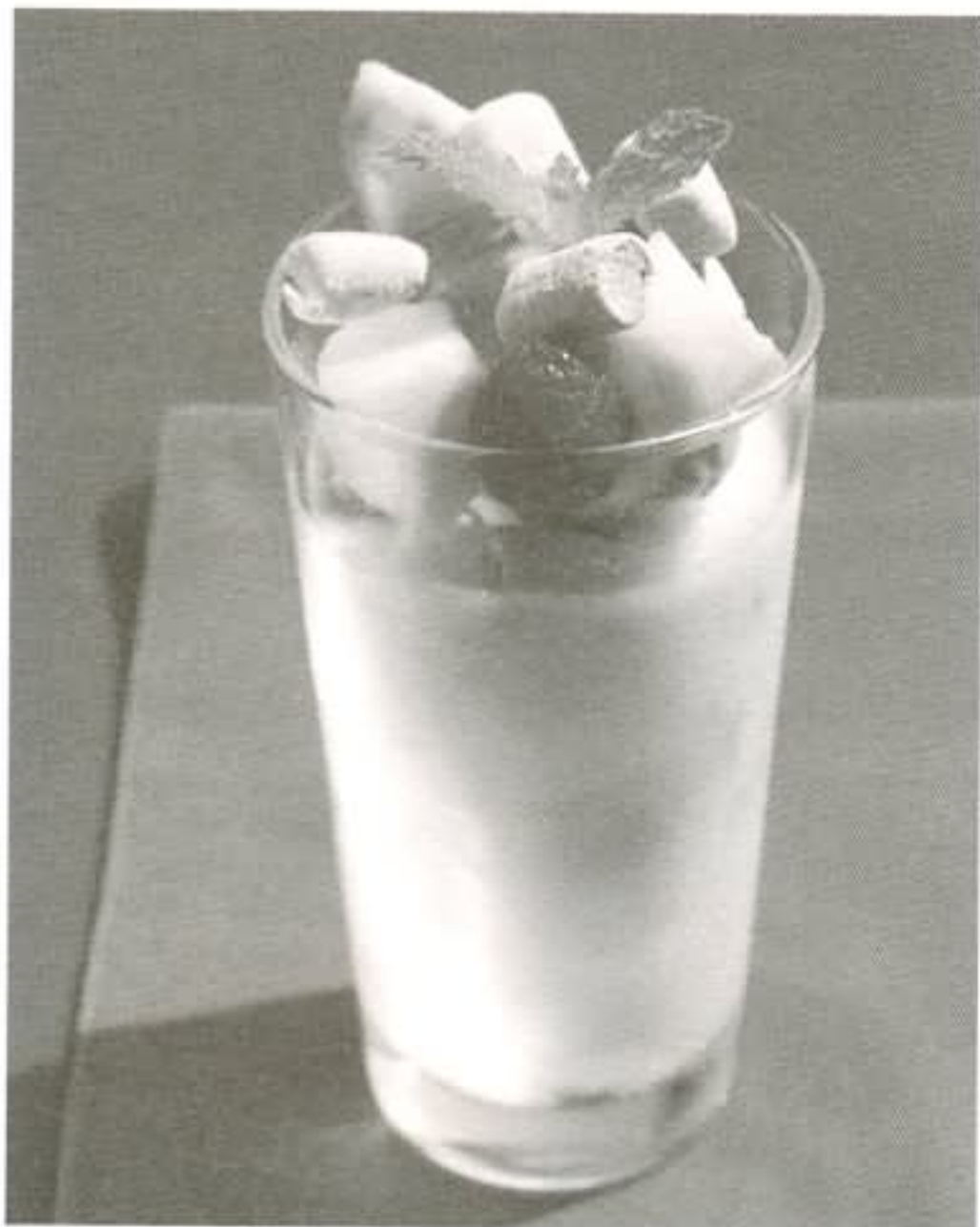
2.將杏桃冰沙盛入玻璃杯中。

3.從2的上方注入1湯匙1的醬汁，再擺上切細丁的杏桃。

4.將香檳注入3的杯中。

5.滴入少許蜂蜜，再以覆盆子和迷迭香裝飾。

[P.048]



Peach & Groseille Lassy

水蜜桃 & 紅醋栗拉西 1杯份

原味優格……250g

30°波美度糖漿……35g

（材料及作法參照P.74）

檸檬汁……5g

白桃果醬……50g

優格冰淇淋……1勺

白桃2cm見方的塊狀……5塊

覆盆子……1顆

覆盆子棉花糖1.5cm的切塊……5塊

（材料及作法參照P.081）

綠薄荷……1片

1.把優格、30°波美度糖漿、檸檬汁混合拌勻。

2.把1和果醬混在一起，做出大理石紋。

3.在玻璃杯裡放入冰塊，注入優格果汁，讓優格冰淇淋浮在上方。

4.擺上白桃、覆盆子、棉花糖和綠薄荷做為裝飾。

■ 優格冰淇淋

（作法參照P.090）

原味優格……300g

葡萄糖粉末……25g

冰淇淋安定劑……2.5g

轉化糖……10g

細砂糖……58g

水……110g

■ 白桃果醬

白桃……750g（約5個）

細砂糖……345g

海藻糖……125g

果膠……3g

細砂糖……30g

檸檬汁……50g

1.白桃削皮之後切成兩半，把果核去掉切成細丁。

2.把1用檸檬汁、345g的細砂糖、海藻糖醃漬2小時左右。

3.接下來依照P.103「黃金奇異果」步驟的5~8熬煮完成。

[P.049]



Yum Green Juice

好喝綠果汁 [1杯份]

油菜……10片
 水……80cc
 蘋果……1/4個
 剝皮巨峰葡萄……2顆
 檸檬汁……5g
 30°波美度糖漿……30g
 （材料及作法參照P.074）
 油菜……1片
 巨峰葡萄……1顆

- 1.把油菜、蘋果（帶皮）、剝皮的巨峰葡萄、檸檬汁、30°波美度糖漿、水倒進果汁機裡攪打混合。
- 2.在玻璃杯裡盛入冰塊、注入1之果汁。
- 3.用吸管將油菜葉和葡萄串起來，插進玻璃杯裝飾。

[P.050]



Peach Nectar Breeze

水蜜桃微風 [1杯份]

白桃……1/2個
 柳橙……1/2個
 30°波美度糖漿……30g
 （材料及作法參照P.074）
 檸檬汁……5g
 迷迭香……2根
 水果軟糖
 （水蜜桃、芒果）……適量

- 1.把白桃、柳橙、30°波美度糖漿、檸檬汁倒進果汁機裡攪打混合。
- 2.在玻璃杯裡盛入冰塊、注入1之果汁。
- 3.用迷迭香的枝梗把水果軟糖串起來，擺在杯口裝飾。

■ 水果軟糖
 （作法參照P.073）
 切割尺寸1.5×1.5cm

● 水蜜桃 [490g]
 [白桃泥……250g
 [水……50g
 [乳糖醇……140g
 [砂糖……30g
 [藻糖……30g
 [芽糖……100g
 [細砂糖……50g
 [果膠……5g
 水蜜桃利口酒……15g
 [酒石酸……2g
 [水……2g
 裝飾用甜菜糖……適量

● 芒果 [490g份]
 [芒果泥……200g
 [水……50g
 [乳糖醇……140g
 [細砂糖……30g
 [海藻糖……30g
 [麥芽糖……100g
 [細砂糖……50g
 [果膠……5g
 [酒石酸……2g
 [水……2g
 裝飾用甜菜糖……適量

[P.050]



Dry & Bitter Banana

苦澀香蕉 [1杯份]

香蕉……1/2根

葡萄柚……1/2個

30°波美度糖漿……30g
(材料及作法參照P.074)

檸檬汁……5g

水果軟糖

(香蕉、葡萄柚)……適量

- 1.把香蕉、葡萄柚、30°波美度糖漿、檸檬汁倒進果汁機裡攪打混合。
- 2.在玻璃杯裡盛入冰塊、注入1之果汁。
- 3.用水果叉把水果軟糖串起來，插在杯口裝飾。

■ 水果軟糖

(作法參照P.073)

切割尺寸1.5×1.5cm

● 香蕉 [490g份]

香蕉泥……180g

水……70g

乳糖醇……140g

細砂糖……30g

海藻糖……30g

麥芽糖……100g

細砂糖……50g

果膠……5g

椰子利口酒……15g

酒石酸……2g

水……2g

裝飾用甜菜糖……適量

● 葡萄柚 [490g份]

葡萄柚果汁……250g

水……140g

乳糖醇……140g

細砂糖……30g

海藻糖……30g

麥芽糖……100g

細砂糖……50g

果膠……5g

酒石酸……2g

水……2g

裝飾用甜菜糖……適量

[P.051]



Spicy Apple Ginger

辛辣薑味蘋果汁 [1杯份]

■ 焦糖蘋果片……1片

蘋果(切薄片)……1片

30°波美度糖漿……適量
(材料及作法參照P.074)

葡萄柚……3/4個(約8瓣)

蘋果……1/3個

老薑……1g

30°波美度糖漿……20g
(材料及作法參照P.074)

檸檬汁……5g

薑酒……1g

楓糖漿……5g

綠薄荷……1片

- 1.把蘋果片浸泡在加熱過的30°波美度糖漿裡約1小時，取出排放在烤紙上，用100~130度的烤箱烘烤，做成焦糖蘋果片。
- 2.把葡萄柚、蘋果、老薑、30°波美度糖漿、檸檬汁倒進果汁機裡加以攪打混合。
- 3.在玻璃杯裡盛入冰塊、注入1之果汁，再注入薑酒。
- 4.從杯子邊緣將楓糖漿流入杯中。
- 5.擺上焦糖蘋果片和綠薄荷裝飾。

Ounces

30

26

22

18

14

10

6

Smoothy Remix

混調凍飲 [各1杯份]

[△ P.053]



Tomato & Strawberry

蕃茄 & 草莓

水果蕃茄……190g
冰沙糖漿……33g
檸檬汁……5g
冰塊……45g
草莓醬汁……適量
蕃茄汁……100g
草莓薄荷冰沙……1勺
草莓克羅丹……2個
(材料及作法參照P.075)
草莓……1顆
綠薄荷……1片

■ 冰沙糖漿 (約164g)

葡萄糖粉末……25g
冰淇淋安定劑……2.5g
細砂糖……58g
水……110g
轉化糖……10g

1. 事先將葡萄糖粉末、冰淇淋安定劑、細砂糖混合備用。
2. 把水倒進鍋裡，再把1一點一點地加進來，用打蛋器攪拌混合。
3. 把2靜置30分鐘，讓冰淇淋安定劑膨脹。
4. 把3加熱到沸騰之後熄火。靜置10分鐘後，加入轉化糖混合，冷卻備用。

1. 在冰沙機裡倒入水果蕃茄、冰沙糖漿、檸檬汁、冰塊攪打混合。
2. 把1注入至玻璃杯的1/3程度，在表面淋上草莓醬汁。
3. 接著再注入蕃茄汁，並將草莓薄荷冰沙浮在上方。
4. 以草莓克羅丹、草莓、綠薄荷裝飾。

■ 草莓薄荷冰沙 (作法參照P.089)

水……140g
草莓泥……160g
細砂糖……73g
葡萄糖粉末……18.5g
冰淇淋安定劑……2.1g
檸檬汁……6g
綠薄荷……4片

■ 草莓醬汁

草莓……200g
細砂糖……30g
綠薄荷……5片

1. 把草莓、細砂糖、綠薄荷倒進果汁機裡攪打混合。

[△ P.054]



Kiwi & Orange

奇異果 & 柳橙

奇異果……150g
冰塊……80g
檸檬汁……5g
冰沙糖漿……60g
柳橙冰沙……1勺
柳橙……1瓣
奇異果……1/2片
益壽糖……1片
(材料及作法參照P.082「翻天覆地乳酪杯」的1)
綠薄荷……1片

1. 把奇異果、冰塊、檸檬汁、冰沙糖漿倒進冰沙機裡攪打混合。
2. 在玻璃杯裡注入1，把柳橙冰沙浮在上方。
3. 把柳橙瓣、奇異果片放在益壽糖片的上方裝飾，擺在杯口。

■ 柳橙冰沙 (作法參照P.089)

柳橙汁……120g
水……180g
葡萄糖粉末……25.2g
冰淇淋安定劑……2.1g
細砂糖……86g
果醬用柳橙泥……8.4g
(材料及作法參照P.103「柳橙」的1~3)

[→ P.055]



Mango & Coconut

芒果 & 椰奶

芒果冰塊
（把芒果切成塊狀冷凍製成）……150g

冰塊……80g

檸檬汁……5g

冰沙糖漿……60g

椰奶冰沙……1勺
（材料及作法參照P.089）

芒果 1cm方塊……2塊

覆盆子……1顆

綠薄荷……1片

1.把芒果冰塊、冰塊、檸檬汁、冰沙糖漿倒進冰沙機裡攪打混合。

2.在玻璃杯裡盛入冰塊、注入1。讓椰奶冰沙浮在上方，以綠薄荷裝飾。

3.用水果叉將芒果和覆盆子串起來，擺在杯口。

[→ P.056]



■ 香草冰淇淋
……各使用1勺份
（作法參照P.090）

牛奶……270g

鮮奶油47%……30g

細砂糖……31.2g

葡萄糖粉末……32.4g

脫脂奶粉……13.5g

冰淇淋安定劑……0.8g

蛋黃……38g

香草豆莢……1/2根

■ 香蕉歐蕾

香蕉……1/2根

牛奶……130g

細砂糖……10g

1.把3種巧克力分別切碎，用不同的鉢盆裝起來。把加熱到即將沸騰的牛奶倒入鉢盆，用電動攪拌器攪拌混合，直到變為光滑細緻的狀態為止。

2.把水少量少量地加進1的鉢盆裡混合。

3.把香蕉、牛奶、細砂糖倒進果汁機裡攪打混合，做成香蕉歐蕾。

4.在玻璃杯的內側塗上甘那許備用。

5.把冰塊盛入4的玻璃杯中，將巧克力奶昔分別注入至玻璃杯的1/2處。

6.在5的上面注入3，將香草冰淇淋浮在上方。

7.以裝飾用巧克力、香蕉裝飾。

■ 巧克力奶昔 Bitter

法芙娜孟加里巧克力……100g

牛奶……70g

水……30g

■ 巧克力奶昔 Mild

Callebaut3815巧克力……100g

牛奶……70g

水……30g

■ 巧克力奶昔 Milk

法芙娜吉瓦那牛奶巧克力……100g

牛奶……70g

水……30g

■ 甘那許……使用3大匙

黑巧克力……100g

鮮奶油42%……100g

1.在鍋裡倒入鮮奶油，加熱到即將沸騰為止。

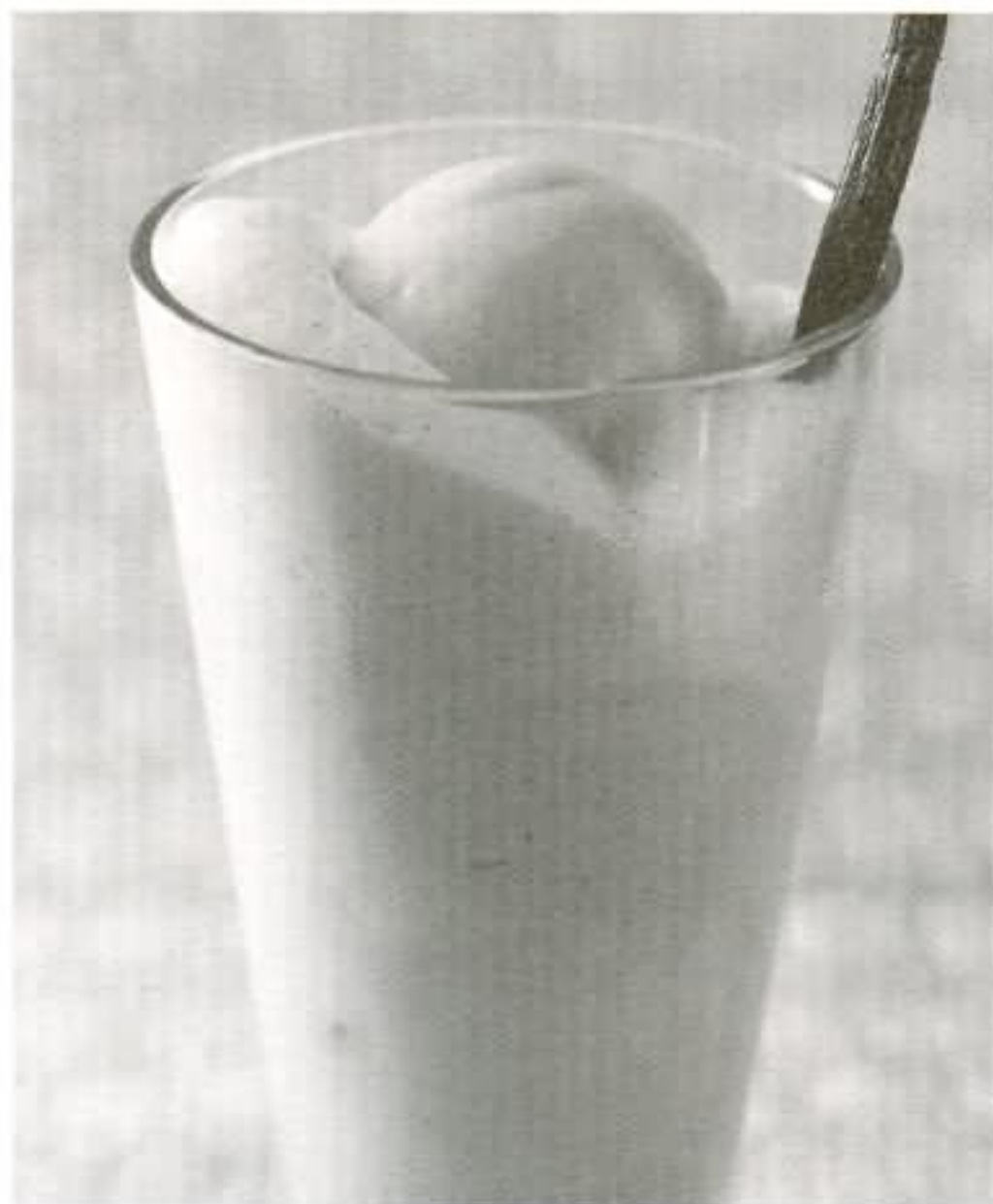
2.少量少量地加入切碎的黑巧克力中攪拌混合。

■ 裝飾

香蕉切圓片……1片

裝飾用巧克力（甜）、牛奶
……各1根

[P.057]



Velvet Cacao Milk Shake

絲絨可可奶昔

[1杯份]

英國蛋奶醬……60g

(材料及作法參照P.071)

牛奶……170g

奶泡……適量

(把隔水加熱的牛奶打發起泡，亦可利用espresso咖啡機來製作)

英國蛋奶醬(裝飾用)……10g

(作法及材料參照P.071)

可可豆冰淇淋……1勺

香草棒……1根

1.把60g的英國蛋奶醬倒進鉢盆，再把牛奶一點一點地加進來攪拌混合。

2.在玻璃杯裡盛入冰塊，注入1，將可可豆冰淇淋浮在上方，再用湯匙舀起奶泡裝飾在冰淇淋的周圍。

3.在冰淇淋的表面淋上英國蛋奶醬，插入香草棒。

■ 可可豆冰淇淋

牛奶……225g

碎粒可可豆……45g

鮮奶油35%……82g

脫脂奶粉……165g

細砂糖……50g

轉化糖……4.5g

葡萄糖粉末……16.5g

冰淇淋安定劑……1.5g

蛋黃……12g

1.把可可豆用180度的烤箱烤出香氣之後，用牛奶浸泡一晚備用。

2.把細砂糖、脫脂奶粉、葡萄糖粉末、冰淇淋安定劑均勻混合備用。

3.在鍋裡倒入1和鮮奶油，再把2加進來，用打蛋器避免結塊地攪拌混合。靜置30分鐘左右，讓冰淇淋安定劑膨脹。

4.在3裡加入轉化糖混合之後，加熱到沸騰熄火。靜置10分鐘後，再把蛋黃加進來混合。

5.再次將4加熱，熬煮到溫度上升至82度為止。等材料變得濃濃稠稠之後，從爐火移開，在鍋底墊上冰水降溫。

6.把5倒入冰淇淋機攪拌15分鐘左右。如果沒有冰淇淋機的話，請放進冷凍庫裡冰凍約60分鐘，再用取出用電動攪拌器攪拌混合。重覆這個步驟3~4次。

[▷ P.060-061]

2Tone Type

雙色型

Golden Kiwi & Orange

黃金奇異果 & 柳橙 [160g入6瓶份]

■ 黃金奇異果

黃金奇異果
……375g (約5個)

細砂糖……205g

海藻糖……38g

果膠……0.8g

細砂糖……8g

檸檬汁……29g

1.黃金奇異果削皮之後，先縱切十字成4等分，每份再切成6等分。

2.把1用檸檬汁、205g的細砂糖、海藻糖醃漬2小時備用。

3.把2移入鍋中，用大火加熱煮沸，去除浮沫後直接用保鮮膜包起來，靜置1日。

4.把3的煮汁過濾到另一個鍋子裡，把果肉和煮汁分開來。

5.只把煮汁部分用大火加熱，熬煮濃縮，等溫度上升到50度時，一邊將事先混合的果膠和8g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。

6.再次用大火熬煮濃縮。若出現浮沫的話，請暫時把火轉小，將浮沫清除乾淨。

7.煮到糖度計上升至60%時，把4的果肉倒回鍋中，加入檸檬汁。若果肉繼續分泌出果汁的話也一起加進來。由於加入果肉和果汁會使糖度降低，所以必須繼續熬煮濃縮，直到糖度計上升至55%為止。

■ 柳橙

果醬用柳橙泥……314g份

[柳橙……2個

柳橙汁……62g

細砂糖……263g

果膠……2.7g

檸檬汁……2g

1.製作果醬用柳橙泥。把柳橙的皮仔細清洗乾淨，將帶皮的柳橙整個放入水中，煮到水滾為止，把附著在皮上的蠟或農藥煮掉。

2.水滾把水換掉，維持在即將沸騰的狀態，熬煮2小時。

3.煮到可輕易用竹籤插入之時，取出柳橙把水倒掉。把柳橙的心去掉，用電動攪拌器攪打成泥狀。

4.把3的果醬用柳橙泥加上柳橙汁、細砂糖、果膠、檸檬汁均勻混合，靜置一晚。

5.把4移入鍋中，用大火加熱熬煮。

6.煮到糖度計上升至55%時熄火。

■ 裝瓶

1.在清洗乾淨、用熱水殺菌過瓶子裡倒入下半層的80g果醬，放進冰箱冷卻至凝固為止。

2.等1凝固之後，再倒入80g的另一種果醬，把瓶蓋確實蓋緊。

3.讓瓶中變為真空狀態。不需把瓶子倒轉過來，直接以正放的狀態放進鍋裡，浸泡在以小火靜靜煮沸的熱水中，隔水加熱30分鐘。

4.把3的瓶子正放在烤架等等的上面，靜置半日。

Pink Grapefruit & Grapefruit

粉紅葡萄柚 & 葡萄柚 [160g入6瓶份]

■ 葡萄柚

葡萄柚

……375g (約1又1/2個)

細砂糖……161g

海藻糖……67g

果膠……2.3g

細砂糖……23g

檸檬汁……13g

小豆蔻……6粒

柳橙皮……0.5個份

1.把柳橙的皮削下來，切成細絲備用。

2.將1的柳橙皮放入沸騰的熱水裡，把附著在皮上的蠟或農藥煮掉。煮5分鐘左右之後，用網篩將柳橙皮撈起備用。

3.葡萄柚去皮之後，把果肉一瓣瓣地切出來放進鉢盆，加上切除果肉之後剩下的皮所擠出來的果汁、161g的細砂糖、海藻糖醃漬2小時備用。

4.把3移入鍋中用大火加熱煮沸，去除浮沫後用直接用保鮮膜包起來，靜置1日。

5.把4的煮汁過濾到另一個鍋子裡，把果肉和煮汁分開來。接下來依照「黃金奇異果」之步驟的5~7熬煮完成。

※小豆蔻和檸檬汁同時加入。

■ 粉紅葡萄柚

粉紅葡萄柚

……375g (約1又1/2個)

細砂糖……161g

海藻糖……67g

果膠……2.3g

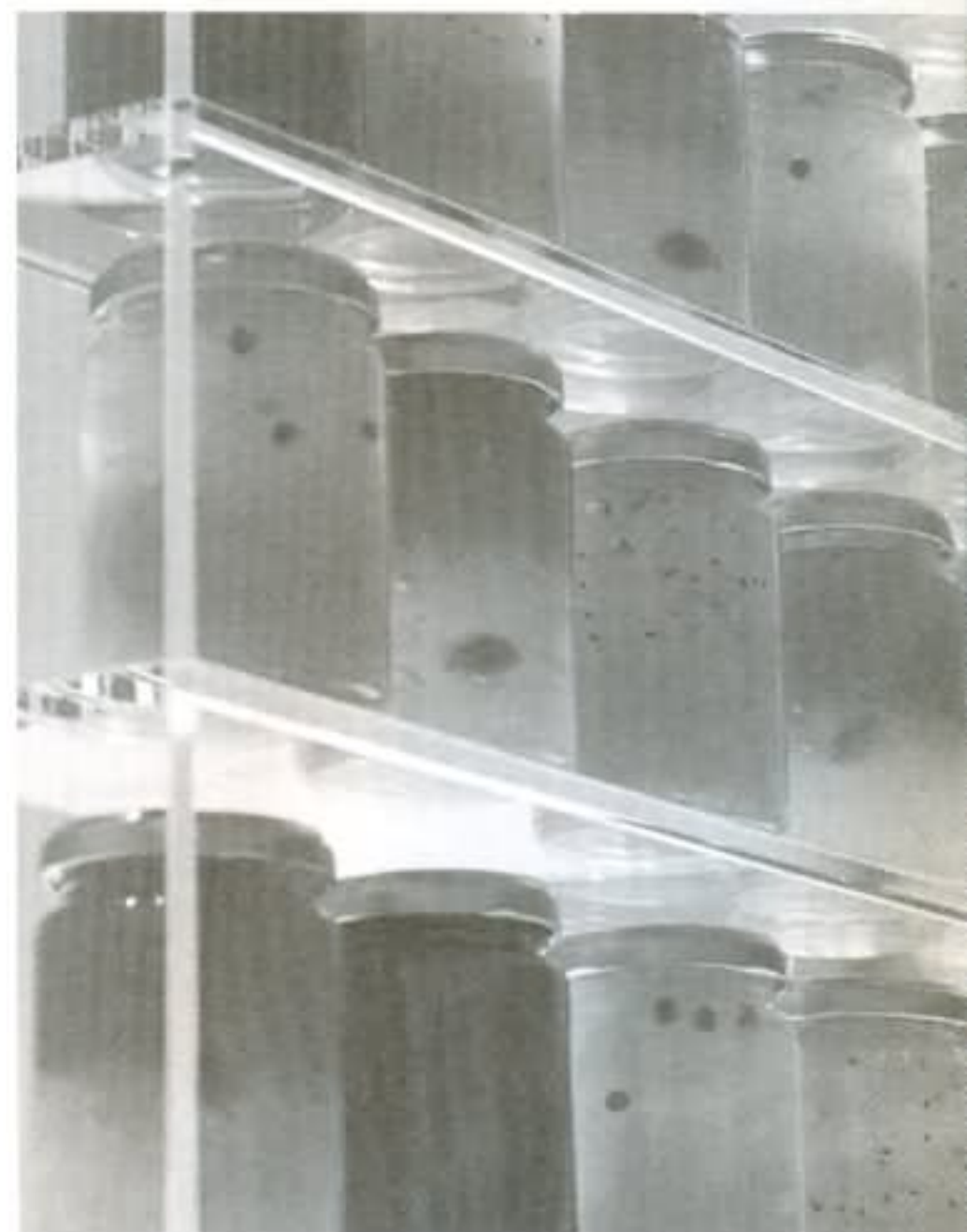
細砂糖……23g

檸檬汁……13g

1.粉紅葡萄柚去皮之後，把果肉一瓣瓣地切出來放進鉢盆，加上切除果肉之後剩下的皮所擠出來的果汁、161g的細砂糖、海藻糖醃漬2小時備用。接下來依照「葡萄柚」之步驟的4~7熬煮完成。

■ 裝瓶

參照「黃金奇異果 & 柳橙」的裝瓶方式。



Chestnut & Rosehip

栗子 & 玫瑰果

160g入6瓶份

■ 栗子

栗子泥……250g

水……125g

細砂糖……178g

海藻糖……63g

果膠……1g

細砂糖……10g

Negrita蘭姆酒……1.5g

香草豆莢……1/5根

無糖栗子……106.25g

- 1.把栗子泥和水倒入鍋中加熱。
- 2.等溫度上升至50度時，一邊加入事先混合備用的果膠和10g的細砂糖，邊用打蛋器攪拌混合。
- 3.等2沸騰之後，一面將剩下的178g的細砂糖和海藻糖加進來，一面用打蛋器攪拌混合。
- 4.把剖開的香草豆莢加進3裡，繼續熬煮濃縮。
- 5.煮到糖度計上升至57%時熄火，加入蘭姆酒混合。

■ 玫瑰果

玫瑰果的果泥……375g

細砂糖……175g

海藻糖……50g

檸檬汁……15g

- 1.把所有的材料倒進鍋中加熱熬煮，直到糖度上升至57%時熄火。

■ 裝瓶

參照P.103「黃金奇異果 & 柳橙」的裝瓶方式。

Mango & Ripen Pineapple

芒果 & 完熟鳳梨

160g入6瓶份

■ 芒果

台灣芒果……313g（約1又1/2個）

芒果泥……62g

細砂糖……197g

海藻糖……44g

果膠……1g

細砂糖……10g

檸檬汁……13g

- 1.芒果削皮之後，把果肉切成骰子狀。
 - 2.把1和芒果泥倒進鉢盆，加上檸檬汁、細砂糖、海藻糖、醃漬2小時備用。
 - 3.把2的汁液過濾到另一個鍋子裡，把果肉和果汁分開來。
- 接下來依照「黃金奇異果」之步驟的5~7熬煮完成。

■ 完熟鳳梨

鳳梨……375g（小size約1/3個）

細砂糖……178g

海藻糖……63g

果膠……1g

細砂糖……10g

檸檬汁……13g

粉紅胡椒……適量

- 1.鳳梨削皮之後，把心去掉，先縱切成6等分再切成1.5mm之薄片。
 - 2.把1倒進鉢盆，加上檸檬汁、細砂糖、海藻糖、醃漬2小時備用。
 - 3.把2的汁液過濾到另一個鍋子裡，把果肉和果汁分開來。
- 接下來依照「黃金奇異果」之步驟的5~7熬煮完成。

■ 裝瓶

參照P.103「黃金奇異果 & 柳橙」的裝瓶方式。

[△ P.062-063]

Mix Type

混合型

Peach & Akashiso

白桃 & 紅紫蘇

添加波斯茶的香氣 160g入6瓶份

白桃……750g（約5個）

細砂糖……420g

海藻糖……150g

果膠……3g

細砂糖……30g

檸檬汁……60g

波斯茶……75g

水……400g

紅紫蘇……10g

- 1.白桃削皮之後切成兩半，把果核去掉。將一半的白桃再切十字成4等分，每份再切成5~6等分。
- 2.把1用檸檬汁、420g的細砂糖、海藻糖醃漬2小時備用。
- 3.把2移入鍋中，用大火加熱煮沸，去除浮沫後直接用保鮮膜包起來，靜置1日。
- 4.把3的煮汁過濾到另一個鍋子裡，把果肉和煮汁分開來。
- 5.在4的煮汁裡，加入事先用另一個鍋子煮沸熱水、將茶葉煮出味道的波斯茶水。
- 6.把5用大火加熱，等溫度上升至50度時，一面將事先混合備用的果膠和30g的細砂糖加進來，一面用打蛋器攪拌混合。
- 7.煮到糖度計上升至60%時，把4的果肉倒回鍋中。若果肉繼續分泌出果汁的話也一起加進來，繼續熬煮濃縮，直到糖度計上升至55%為止。煮好之後加入紅紫蘇混合。

■ 裝瓶

- 1.在清洗乾淨、用熱水殺菌過的瓶子裡將7裝到滿，把瓶蓋確實蓋緊。
- 2.讓瓶中變為真空狀態。把瓶子倒轉過來放進鍋裡，浸泡在以小火靜靜煮沸的熱水中，隔水加熱30分鐘。
- 3.把2的瓶子倒放在烤架等等的上面，靜置半日。



Dry Plum & Plune

李子乾 & 李子

160g入6瓶份

李子……750g (約38個)
李子乾……75g (切成兩半)
細砂糖……410g
海藻糖……75g
果膠……1.5g
細砂糖……15g
檸檬汁……45g
香草豆莢……1/6根

- 1.把李子切成兩半，去核之後再切成1/4的大小。
- 2.把1和李子乾加上檸檬汁、410g的細砂糖、海藻糖醃漬2小時備用。
- 3.把2移入鍋中，用大火加熱煮沸，去除浮沫後直接用保鮮膜包起來，靜置1日。
- 4.把3的煮汁過濾到另一個鍋子裡，把果肉和煮汁分開來。
- 5.只把煮汁部分用大火加熱，熱煮濃縮。等溫度上升到50度時，一邊將事先混合的果膠和15g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 6.把剖開的香草豆莢剖開加入鍋裡，繼續用大火熬煮濃縮。若出現浮沫的話，請暫時把火轉小，將浮沫清除乾淨。
- 7.煮到糖度計上升至60%時，把4的果肉倒回鍋中。若果肉繼續分泌出果汁的話也一起加進來，繼續熬煮濃縮，直到糖度計上升至55%為止。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。

Sweet Potato & Orange

鳴門金時蕃薯 & 柳橙

160g入6瓶份

柳橙……333g (約1又1/2個)
果醬用柳橙泥……166g
(材料及作法參照P.101黃金奇異果 & 柳橙之「柳橙」的1~3)
蕃薯……250g (小size約1個)
細砂糖……207g
海藻糖……153g
果膠……3.3g
細砂糖……33g
檸檬汁……8g
小豆蔻……6粒

- 1.蕃薯連皮切成1cm見方的骰子狀，用水沖洗乾淨，把澱粉質去掉。
- 2.把1煮到可輕易用竹籤穿透的程度，瀝乾水分備用。
- 3.柳橙削皮之後，把果肉一瓣瓣地切出來，和切除果肉之後剩下的皮所擠出來的果汁、果醬用柳橙泥一起倒進鍋裡，加入207g的細砂糖、海藻糖用大火加熱煮沸。
- 4.把3的煮汁過濾到另一個鍋子裡，把果肉和煮汁分開來。
- 5.只把煮汁部分用大火加熱，熬煮濃縮，等溫度上升到50度時，一邊將事先混合的果膠和33g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 6.煮到糖度計上升至60%時，把2加進來再次加熱。
- 7.等糖度計上升至65%時，把4的果肉倒回鍋中。若果肉繼續分泌出果汁的話也一起加進來。接著加入小豆蔻和檸檬汁混合，再次煮沸之後把火熄滅。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。

Carrot & Orange

胡蘿蔔 & 柳橙

160g入6瓶份

柳橙……435g (約4個)
果醬用柳橙泥……315g
(材料及作法參照P.101黃金奇異果 & 柳橙之「柳橙」的1~3)
胡蘿蔔……175g
(削皮、切成1mm厚的扇形片，稍微煮過備用)
細砂糖……317g
海藻糖……150g
果膠……3.3g
細砂糖……33g
檸檬汁……25g
小豆蔻……6粒

- 1.柳橙削皮之後，把果肉一瓣瓣地切出來，和切除果肉之後剩下的皮所擠出來的果汁、果醬用柳橙泥一起倒進鍋裡，加入317g的細砂糖、海藻糖用大火加熱煮沸。
- 2.把1的煮汁過濾到另一個鍋子裡，把果肉和煮汁分開來。
- 3.只把煮汁部分用大火加熱，熬煮濃縮，等溫度上升到50度時，一邊將事先混合的果膠和33g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 4.煮到糖度計上升至57~58%時，把事先煮熟備用的胡蘿蔔加進來。
- 5.繼續加熱，直到糖度計上升至60%時，把2的果肉倒回鍋中。若果肉繼續分泌出果汁的話也一起加進來。接著加入小豆蔻和檸檬汁混合，再次煮沸之後把火熄滅。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。



[△ P.064]



Milk Type

牛奶型

Milk tea

紅茶牛奶（黃金阿薩姆）

[160g入6瓶份]

黃金阿薩姆……20g
 水……264g
 牛奶……291g
 鮮奶油38%……194g
 細砂糖……163g
 海藻糖……194g
 果膠……3.2g
 細砂糖……32g
 鹽……0.4g

- 1.在鍋裡把水煮沸，加入阿薩姆茶煮出味道之後。加入牛奶再次煮沸，把鍋子用保鮮膜覆蓋起來，悶5分鐘。
- 2.用濾網將1過濾之後，移入另一個鍋裡，加入鮮奶油用大火加熱。
- 3.等溫度上升至50度時，一邊將事先混合的果膠和32g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 4.等3沸騰之後，把剩下的163g的細砂糖和海藻糖加進來。
- 5.在4裡加鹽，熬煮濃縮到糖度計上升至65%為止。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。

Chestnut Milk

栗子牛奶

[160g入6瓶份]

牛奶……535g
 鮮奶油38%……214g
 細砂糖……175g
 海藻糖……214g
 果膠……3.8g
 細砂糖……38g
 鹽……0.4g
 香草豆莢……2/3根
 栗子泥……182g
 糖衣栗子……150g

- 1.把牛奶和鮮奶油用大火加熱。
- 2.等溫度上升至50度時，一邊將事先混合的果膠和38g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 3.在2裡加入鹽和香草豆莢，沸騰之後再把剩下的175g的細砂糖和海藻糖加進來。
- 4.熬煮濃縮到糖度計上升至65%時，一邊加入栗子泥，一邊用打蛋器攪拌混合。最後再加入糖衣栗子輕輕地拌勻。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。



Azuki & Milk

紅豆牛奶（紅豆茶與大納言）

[160g入6瓶份]

牛奶……430g
鮮奶油38%……107g
紅豆茶……214g
細砂糖……178g
海藻糖……217g
果膠……3.9g
細砂糖……39g
鹽……0.4g
大納言蜜豆
（糖煮大納言紅豆）……182g

- 1.把牛奶、鮮奶油、紅豆茶的茶水倒進鍋裡，用大火加熱。
- 2.等溫度上升至50度時，一邊將事先混合的果膠和39g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 3.在2裡加鹽，沸騰之後再把剩下的178g的細砂糖和海藻糖加進來，熬煮濃縮到糖度計上升至65%為止，最後加入大納言蜜豆拌勻。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。

Salty Milk

鹽味牛奶

[160g入6瓶份]

細砂糖（焦糖用）……22g
鮮奶油38%……214g
牛奶……640g
海藻糖……217g
果膠……4g
細砂糖……40g
細砂糖……160g
馬爾登海鹽……4g
香草豆莢……3/4根

- 1.把22g的細砂糖倒進鍋裡加熱，煮成焦糖漿。
- 2.用另一個鍋子把43g的鮮奶油加熱至即將沸騰為止，和1均勻混合。
- 3.把剩下的鮮奶油加進2混合。
- 4.等3的溫度上升至50度時，一邊將事先混合的果膠和40g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 5.在4裡加入鹽和香草豆莢，沸騰之後再把剩下的160g的細砂糖和海藻糖加進來，熬煮濃縮到糖度計上升至65%為止。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。

Strawberry Milk

草莓牛奶

[160g入6瓶份]

草莓……200g
檸檬汁……50g
細砂糖……50g
海藻糖……50g
牛奶……600g
鮮奶油38%……200g
細砂糖……144g
海藻糖……200g
果膠……3.6g
細砂糖……36g
鹽……0.4g
香草豆莢……1/2根

- 1.在鍋裡倒入草莓、檸檬汁、細砂糖、海藻糖，熬煮濃縮到糖度計上升至55%為止，冷卻備用。
- 2.把牛奶和鮮奶油用大火加熱。
- 3.等2的溫度上升至50度時，一邊將事先混合的果膠和36g的細砂糖加進來，一邊用打蛋器攪拌混合。
- 4.在3裡加入鹽和香草豆莢，沸騰之後再把剩下的144g的細砂糖和海藻糖加進來。
- 5.熬煮濃縮到糖度計上升至65%為止。
- 6.把5確實冷卻之後，和1一起倒進另一個鉢盆混合。

■ 裝瓶

參照P.104「白桃 & 紅紫蘇」的步驟。



across the street to the west of Pâtisserie ,
you can see a white building called "musée".

hanare

Introducing Our Café

Interior, garden, staff,
art and much much more.
inside & outside of "eS LIVING hanare
FOR YOUR COMFORTABLE"





C a f é S p a c e

令人聯想到包浩斯（Bauhaus）或柯比意（Le Corbusier）等等的現代主義風格，加上現代的斯堪地那維亞之設計要素所融合而成的咖啡館空間。極力排除裝飾類的東西，透過百葉簾從側面的大片落地玻璃牆「借景」以展現簡約的設計感。



[左]在以白色為基調的空間，背後貼上鏡子的商品展示櫃裡，色彩鮮豔的甜點所展現的表情相當生動。[中]咖啡館之所以命名為「hanare」是源自於「離れ茶室（別苑的茶室）」。照片底部稍微被切掉的店名LOGO是取自於出浮在水盤中的文字之意象，旨在表現出日本傳統的古樸、幽靜。[右]50年代普普風的德製時鐘為美國設計師喬治·尼爾遜之作品。

a r t & i n t e r i o r



[右]自然地貼合身體曲線の木頭椅子為義大利品牌。由於「一開始就先把椅子準備好」，所以桌子全都是配合椅子的訂製品。[下]在比利時的藝廊所發現的油畫。「紙袋裡面所裝的是什麼呢？」，是一幅簡單卻充滿想像力的畫作。



這款大紅色的椅子是我最中意的一件傢俱。雖然是國產品，但是50年代風格、既摩登又柔和的造形卻極富魅力。坐起來的感覺也非常舒服，讓人忍不住想一直坐著聊天不起來。和德國VORWERK公司生產的普普風圓點地毯亦形成了出色的對比。



咖啡館的氣氛並不像蛋糕店那麼羅曼蒂克，我的希望是帶給客人一種自在、放鬆的感覺。因此工作人員的制服也採用能夠融入這個極簡空間的白襯衫和牛仔褲、再搭配上黑色短圍裙之簡潔風格。

S t a f f & u n i f o r m

採用透明玻璃外牆的開放式工作間、咖啡館「eS LIVING hanare FOR YOUR COMFORTABLE」，以及巧克力專賣店「Quatrième Chocolat Shin」等，同時設有3個部門的別館建築名為「musée」。誠如「博物館」這個名字一樣，這是為了從側面欣賞甜點的各種風貌而打造的空間。通往咖啡館入口之庭園的造景是依照我幼年時期遊玩的京都小巷所設計的。





開放式的廚房就位在咖啡館的後方。因此，所有的客人都可以享用到剛從烤箱出爐的熱呼呼的鹹派，或是剛剛完成的沁涼冰沙。



K i t c h e n S p a c e



在廚房裡製作各式各樣的甜點、料理以及泡茶之人，當然是甜點師傅。展現甜點師傅的本領與創意來完成一道甜點或一杯紅茶……能夠讓客人體驗到“甜點師傅所製作的咖啡餐點”的那份精神，以及食物的風味是我們最大的喜悅。





Chef's Profile

Susumu Koyama

- 1964年 2月6日，誕生於京都。父親以西洋甜點師傅為業。
- 1983年 あべの辻調理師専門學校 畢業。
進入神戸「スイス菓予ジ」任職。從咖啡廳的外場人員開始累積經驗，
因成績受到認可而升格為甜點師傅。
之後又被拔擢為甜點主廚、商品開發部長。
在此期間，於各種西洋甜點大賽榮獲多項優勝。
- 1993年 電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽 冠軍
- 1994年 電視冠軍／「婚禮」甜點師傅大賽 冠軍
- 1995年 電視冠軍／「聖誕」甜點師傅大賽總冠軍賽 亞軍
- 1996年 電視冠軍／「日法對決」甜點師傅大賽
與「菓子工房 T. Yokogawa」（大阪）之橫川哲也搭檔，贏得「聖誕」甜點師傅大賽冠軍。
- 2000年 脫離上述公司獨立創業，成立（有）パティシエ エス コヤマ。
為全國10數家公司負責商品開發及技術指導。
- 2001年 電視冠軍／總冠軍賽（法國）
第一回合與決勝兩回合之味覺部門第1名。
獲得評審員傑拉爾・謬羅高度評價之得獎作品「MAGIC」，
在「Gerard Mullot Japan」店內販賣。
- 2003年 蛋糕店「パティシエ エス・コヤマ（pâtissier eS Koyama）」在三田ウッディタウン
（Sanda Woody Town）開幕。以「KOYAMA ROLL」引爆超人氣。
- 2004年 於上述蛋糕店開設甜點教室「The School of Sweet Trick」。
新上市的「KOYAMA布丁」引爆超人氣。
第一本食譜「THE SWEET TRICK」（旭屋出版）出版。
當該食譜在西洋甜點書的銷售數字節節上升的同時，亦於台灣發行。
- 2005年 參與NHK「きょうの料理」演出，於雜誌的甜點專欄進行連載等，活躍於眾多媒體之中。
在全國各地針對專業人士舉辦講習會的同時，也在韓國舉辦了相同的講習會。
重拾學生時代興趣之搖滾樂團活動。
以「Pâtissier Rock Night」為主題，邀請喜愛音樂的甜點師傅同好
在神戶的Chicken George舉辦演唱會，盛況非凡。
秋天，咖啡館「eS LIVING hanare」、巧克力專賣店「Quatrième Chocolat Shin」
於上述蛋糕店旁開幕。

pâtissier eS Koyama

兵庫県坐三田市ゆりの木台5-32-1 Tel. 079-564-3192
OPEN. 10:00~18:00 CLOSE. 週三公休（週四不定期休息）
URL. www.es-koyama.com



Menu Index

Amuse dessert

開胃小甜點
一口一個小甜點，享受多樣化的品嚐樂趣。

Menu	Recipe	Menu Name
P.008	P.070	Tawawa Tarte Bar with Drops 琳瑯滿目水果塔佐果露 滿載各式各樣配料的長條水果塔，附上水滴狀的果泥沾醬
P.010	P.072	Confiserie No.8 甜點No.8 由8種甜點所構成的景致
P.012	P.074	Torta Piccolo 迷你甜點盤 各種精緻小巧的烘焙甜點佐附沾醬
P.014	P.077	Triple Cacao Dégustation 可可三重奏 嚐鮮組合 品味3種不同可可風味之濃郁奶油
P.016	P.078	Gulliver's Pallet 格列佛的調色盤 以格列佛遊小人國的心情來品嚐迷你麵包

Pâtissier's Parfait

甜點師傅創意百匯
甜點師傅所發明之異想天開的百匯

Menu	Recipe	Menu Name
P.020	P.081	Red Door 紅門 在紅門之另一邊的是莓果塔的百匯
P.021	P.082	Upside Down Cheese Cup 翻天覆地乳酪杯 翻倒的乳酪蛋糕與杏桃冰沙之百匯
P.022	P.083	Classic Chocolat Dream 經典巧克力夢 巧克力愛好者夢寐以求的完美聖代
P.024	P.084	Mille feuille Slider 曲球千層派 在玻璃杯中放入完整的冰沙和千層派
P.025	P.085	Marble Purple 紫色大理石 藍莓×優格，宛如紫色大理石的美麗百匯
P.026	P.086	Sansui on the Dish 盤中山水畫 由形形色色的日式甜點串連而成，在盤中所展現之山水畫卷
P.028	P.088	MAGIC-Trinity 魔幻甜品三合一 被施以氣泡魔法的3種冰沙

Traiteur for Brunch

精緻外賣的早午餐
甜點師傅製作的早午餐輕食料理

Menu	Recipe	Menu Name
P.032	P.091	Full Filled Quiche 豐盛鹹派 甜點師傅所製作之料多味美的法式鹹派 Quatre Fromage 四色乳酪 把4種乳酪重疊起來 Mushroom 蕈菇 森林裡的各種蕈菇 Vege 蔬菜 大塊大塊的蔬菜
P.034	P.092	Traditional Meat Pie 傳統肉醬酥派 充滿了洋蔥甜味的古早風味肉醬派
P.035	P.092	Tarte aux Flambe Koyama style 酒燒鹹塔 小山風味 小山主廚特製的酒燒鹹味塔餅
P.036	P.093	from Crêperie in Paris 來自巴黎的可麗餅店 鹹的 & 甜的~巴黎的可麗餅店最受歡迎的2道餐點 Bretagne Galette Chicken Cream 不列塔尼風奶油嫩雞蕎麥列餅 Crêpe Mont Blanc 蒙布朗可麗餅
P.038	P.095	3 Color Salad 三色沙拉 蔬菜與冰沙所演奏之3色3味和諧美聲 RED - Salad del sol 太陽沙拉 YELLOW - Salad el dorado 黃金沙拉 GREEN - Salad Verde 碧綠沙拉
P.041	P.096	Salad Salsa Collection 精選沙拉醬汁 水果和堅果・10款不同配方之歡樂沙拉醬 Apple 蘋果 / Tomato & Orange 蕃茄 & 柳橙 Kir Royal 皇家基爾 / Honey & Lemon 蜂蜜檸檬 Mango & Mint 芒果 & 薄荷 / Mint & Basile 薄荷 & 羅勒 Hazel & Tofu 榛果 & 豆腐 / Yuzu 柚子 Olive & Grapefruit 橄欖油 & 葡萄柚 Red paprika & Berries 紅椒 & 莓果×2
P.042	P.096	Peach & Melon Gaspacho with Chinois Flavor 水蜜桃 & 哈密瓜冷湯 金桔風味
P.046	P.097	Apricot Mimosa 杏桃含羞花 在盛有杏桃冰沙的杯子裡注入香檳來展現「含羞花」的感覺
P.048	P.097	Peach & Groseille Lassy 水蜜桃 & 紅醋栗拉西 水蜜桃+紅醋栗之優格飲料

Mixed Juice hanare style

hanare特製綜合果汁
hanare所提案之新形態綜合果汁

Menu	Recipe	Menu Name
P.046	P.097	Apricot Mimosa 杏桃含羞花 在盛有杏桃冰沙的杯子裡注入香檳來展現「含羞花」的感覺
P.048	P.097	Peach & Groseille Lassy 水蜜桃 & 紅醋栗拉西 水蜜桃+紅醋栗之優格飲料

Menu	Recipe	Menu Name
P.049	P.098	Yum! Green Juice 好喝綠果汁 油菜＋蘋果的美味綠色果汁
P.050	P.099	Dry & Bittar Banana 苦澀香蕉 苦澀的成熟風味香蕉果汁
P.050	P.098	Peach Nectar Breeze 水蜜桃微風 水蜜桃＋柳橙的清涼果汁
P.051	P.099	Spicy Apple Ginger 辛辣薑味蘋果汁 帶有薑味的辛辣蘋果汁
P.052	P.100	Smoothy Remix 混調凍飲 由2種冰沙混合調製而成的新感覺風味 Tomato & Strawberry 蕃茄 & 草莓 Kiwi & Orange 奇異果 & 柳橙 Mango & Coconut 芒果 & 椰奶
P.056	P.101	Iced Chocolat Shake hanare style hanare 特製巧克力奶昔 享受不同的可可風味之3款沁涼巧克力飲料
P.057	P.102	Velvet Cacao Milk Shake 絲絨可可奶昔 甜蜜融化的白巧克力奶昔

Confiture Boutique

果醬小鋪
集結咖啡館的美味配角—果醬

Menu	Recipe	Menu Name
P.060	P.103	2Tone Type 雙色型 2種果醬的搭配融合 Golden Kiwi & Orange 黃金奇異果 & 柳橙 Pink Grapefruit & Grapefruit 粉紅葡萄柚 & 葡萄柚 Chestnut & Rosehip 栗子 & 玫瑰果 Mango & Ripen Pineapple 芒果 & 完熟鳳梨
P.062	P.104	Mix Type 混合型 以2種素材混合製成的果醬 Peach & Akashiso 白桃 & 紅紫蘇 添加波斯茶的香氣 Dry Plum & Plune 李子乾 & 李子 Sweet Potato & Orange 鳴門金時蕃薯 & 柳橙 Carrot & Orange 胡蘿蔔 & 柳橙
P.064	P.106	Milk Type 牛奶型 以牛奶熬煮而成的果醬 Milk Tea 紅茶牛奶（黃金阿薩姆） Chestnut Milk 栗子牛奶 Azuki & Milk 紅豆牛奶（紅豆茶與大納言） Salty Milk 鹽味牛奶 Strawberry Milk 草莓牛奶

【材料供應商一覽表】 ※以下各商家之經營商品僅列出與本食譜相關的部份。 ● Jhc TEL 06-6633-5301 大阪府大阪市浪速区難波中2-7-4 http://www.kk-awajiya.com/JHC/ 【經營商品】西點材料・器具／麵粉、高筋麵粉、糖類、酒類、奶油、乳酪、巧克力、堅果、水果類、明膠類、糖果、日式甜點材料、各種矽膠模型（迷你糕點模型等等）、磅秤、烤模、擠花嘴、桌上型攪拌器及其他。 ● クオカショップ 自由が丘 TEL 03-5731-6200 東京都目黒区緑が丘2-25-7 ラ・クール自由が丘1F http://www.cuoca.com 【經營商品】西點材料・器具／米粉（Riz Farine）、麵粉、高筋麵粉、糖類、酒類、奶油、乳酪、進口巧克力、堅果、水果類、明膠類、各種矽膠模型（金字塔模型等等）、塔石、擠花嘴、糖度計、派皮製作道具及其他。 ● C&C エスタ館 神戸店 TEL 078-681-0041 兵庫県神戸市兵庫区三川口町1-1-4 http://www.esutakan.com 【經營商品】西點材料・器具／在來米粉（Riz Farine）、麵粉、高筋麵粉、糖類、酒類、鮮奶油、奶油、進口乳酪、巧克力、堅果、水果類、明膠類、各種矽膠模型（金字塔模型等等）、塔石、擠花嘴、蘋果削皮機、比重杯、糖度計、派皮製作道具及其他。 ● （有）酒井商会（ショップDECO） TEL 018-863-1317 秋田県秋田市卸町3-2-7 【經營商品】西點材料・器具／在來米粉（Riz Farine）、麵粉、高筋麵粉、糖類、酒類、奶油、乳酪、進口巧克力、堅果、水果類、明膠類、各種矽膠模型（金字塔模型等等）、塔石、擠花嘴、蘋果削皮機、比重杯、糖度計、派皮製作道具及其他。 ● （株）富澤商店 TEL 042-776-6488 神奈川県相模原市東淵野辺4-26-9 http://www.tomizawa.co.jp/ 【經營商品】西點材料・器具／在來米粉（Riz Farine）、麵粉、高筋麵粉、糖類、酒類、奶油、乳酪、進口巧克力、堅果、水果類、明膠類、各種矽膠模型（費南雪Financier模型等等）、塔石、擠花嘴及其他。 ● プロフーズ 神戸店 TEL 0120-26-2002 兵庫県神戸市西区小山3-1-1（神戸店） http://www.262002.com 【經營商品】西點材料・器具／在來米粉（Riz Farine）、麵粉、高筋麵粉、糖類、酒類、奶油、乳酪、進口巧克力、堅果、水果類、明膠類、各種矽膠模型（金字塔模型等等）、塔石、擠花嘴、蘋果削皮機、比重杯、糖度計、派皮製作道具及其他。 ● アトリエ・カフェ ドゥマール TEL 03-3407-0332 東京都渋谷区神宮前5-39-3大崎ビル1F http://www.demarlejapan.com アトリエ・カフェ ドゥマール神戸 兵庫県神戸市中央区磯上通5-1-20-205 TEL 078-230-0355 【經營商品】食品製造用矽膠製品／各種矽膠模型（費南雪模型、金字塔模型等等）、擠花嘴、矽膠墊及其他。 ● （株）不二商会 TEL 078-682-1400 兵庫県神戸市兵庫区高松町2-3 http://www.fuji-info-systema.co.jp 【經營商品】西點器具／各種矽膠模型（費南雪模型、金字塔模型等等）、塔石、擠花嘴（蒙布朗等等）、蘋果削皮機、比重杯、糖度計、派皮製作道具及其他。 ● （有）京都 宇治 お茶の茶楽 TEL 0774-20-8816 京都府綴喜郡宇治田原町大字郷之口小字本町54-3 【經營商品】茶類／濃厚宇治抹茶及其他。 ● 共立食品（株） TEL 03-3831-0870 東京都台東区東上野1-18-9 http://www.kyoritsu-foods.co.jp 【經營商品】西點材料／Riz Farine在來米粉及其他。 ● タカナシ販売（株）業務用営業推進グループ TEL 045-680-2931 神奈川県横浜市中区桜木町1-1-8日石横浜ビル8F http://www.takanashi-milk.co.jp 【經營商品】乳製品／鮮奶油（42％、35％等等）及其他。 ● サンジルス TEL 078-391-4541 兵庫県神戸市中央区三宮町1-10-11 さんちか3番街ホームアンドライフ内 【經營商品】ENRICO CESARI 特級初榨橄欖油及其他。 ● 大丸心斎橋店 TEL 06-6271-1231 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-7-1 http://www.daimaru.co.jp/shinsaibashi 【經營商品】馬爾登海鹽及其他。 ● 阪神百貨店 TEL 06-6345-1201 大阪府大阪市北区梅田1-13-13 http://www.hanshin.co.jp/depart/ 【經營商品】馬爾登海鹽及其他。 ● いかりスーパーマーケット 夙川店 TEL 0798-71-0411 兵庫県西宮市南越木岩町4-18 / 芦屋店 TEL 0797-32-7001 兵庫県芦屋市岩園町1-25 宝塚店 TEL 0797-74-8115 兵庫県宝塚市南口1丁目17-18 http://www.ikarisuper.co.jp/ 【經營商品】遠藤製館 有機 天然美食 小倉紅豆餅

【刊載之餐具、 桌巾等相關商品協力】

● AMERICAN RAG C ^{IE} OSAKA 大阪府大阪市西区南堀江1-19-23 http://www.americanragcie.co.jp TEL 06-4390-8101	● LEELA SHINSAIBASHI 大阪府大阪市中央区南船場3-7-19 TEL 06-6245-9585 桌巾相關P.26、P.27 http://www.leela.co.jp
● A—STLE HORIE 大阪府大阪市西区南堀江1-14-29 3F TEL 06-4390-8808	● MODERNARK 兵庫県神戸市中央区北長狭通3-11-15 TEL 078-391-3052
● ボダムショップ代官山店 東京都渋谷区猿樂町11-1 TEL 03-5458-2794	● pour annick osaka 大阪府大阪市西区新町1-12-6 TEL 06-6110-1116
● D&DEPARTMENT PROJECT OSAKA 大阪府大阪市西区南堀江2-9-14 TEL 06-4391-2090	● キャトル・セゾン大阪 大阪府大阪市北区梅田1-13-13 阪神百貨店6F TEL 06-4798-7676
● F.O.B COOP OSAKA Store 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパークス2F TEL 06-6635-0826	● SHALA なんば PARKS 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパークス 5F TEL 06-6641-6860
● ILLUMS UMEDA 大阪府大阪市北区梅田2-2-22 ハービスエント2F TEL 06-4796-6560	● 私の部屋 大阪店 大阪府大阪市北区梅田1-13-13 阪神百貨店6F TEL 06-4798-7677
	● yamagiwa osaka INTERIOR 大阪府大阪市中央区南久宝寺町3-6-6 御堂筋センタービル 1F TEL 06-6258-6711

●日文版工作人員

PRODUCED BY コヤマ ススム

ASSISTANT

total support 西出雅之 (eS-Koyama)
total support 赤星美奈 (eS-Koyama)
chocolat 宮谷彬右 (eS-Koyama)
confiture 岡田廣大 (eS-Koyama)
boulangerie 児玉秀人、田中 豊 (eS-Koyama)
confiserie 長野 裕 (eS-Koyama)

CREATIVE TEAM

photographer 塩崎 聰
assistant photographer 山田絵理
art director 古川智基 (SAFARI inc.)
chief designer 荻田 純 (SAFARI inc.)
styling&tableware director コウ静子
editorial & text 中山阿津子 (Bay Area Planning)

SPECIAL THANKS

■eS-koyama's hyper crew

西村正人、丸本裕子、大嶋光野、須甲未菜子、内海祐輝、
中嶋彰子、明比伸行、崛田 純、下出昌鑑、大杉恵子、寒川綾子、
吉田真弓、高橋彩、近藤晴美、山岸琢磨、薄永久司、秋永勇二、
水上優子、松尾嘉大、下出静香、小東恵美

■technical adviser

土屋公二 (テオブロマ)、ブレデリック・スケルター

■eS-koyama & eS LIVING hanare producing staff

total space design
藤原真寛 (有) インテリウム (フジデザインシステム)
kitchen design & total shop produce
藤波哲也 (株) 不二商会 (フジデザインシステム)
show case & shop direction
太田和隆 ダイヤ冷ケース (株)
backen & marche director (confectionery oven)
内山素行 (株) 七洋製作所
gardening
檜垣勝彦 (株) グラスランド
北田 靖 ガーデンコンフォート
松下裕崇 (株) グラスランド
英国王立園芸協会ゼネラル・ホーティカルチュラル・サーティフィケーション
曾谷彰也 (株) グラスランド
tea adviser
松浦将年 (有) TETE
coffee adviser
高木健太郎 (株) ウエシマコーヒーフーズ
logo & graphic design
ハヤシジュンジロウ hayashi graphics
construction
岡崎 淳 (株) 岡崎建設
奥迫真一 (株) 岡崎建設

■crafts

stainless steel object (P007,016)
高橋 明 (株) 不二商会

■my friends

井伊大輔 BAR KEITH
永田忠幸

■press staff

伊藤美恵、矢野芙美子、美田有紀子、三浦佳子 (COPYZ Inc.)

■my family

コヤマ タカコ、コヤマ アヤナ、コヤマ サトキ

KOYAMA SUSUMU PÂTISSIER GA TSUKURU
CAFÉ RECIPÉ Pâtissier's Café

©SUSUMU KOYAMA 2005

Originally published in Japan in 2005

by ASAHIYA SHUPPAN, INC.

Chinese translation rights arranged through
TOHAN CORPORATION, TOKYO.

創新巧思咖啡店甜點

Pâtissier's Café

2006年10月1日初版第一刷發行

作 者 小山進

譯 者 許倩珮

發行人 片山成二

發行所 台灣東販股份有限公司
〈地址〉台北市南京東路四段25號3樓
〈電話〉(02)2545-6277~9
〈傳真〉(02)2545-6273

新聞局登記字號・局版臺業字第4680號
郵撥帳號・1405049-4
法律顧問・蕭雄淋律師
總經銷・農學股份有限公司 〈電話〉(02)2917-8022
香港總代理・萬里機構出版有限公司
〈電話〉2564-7511
〈傳真〉2565-5539

Printed in Taiwan



ISBN978-986-176-159-6

ISBN986-176-159-4

定價450元

東販 出版
TOHAN

ISBN 986-176-159-4

00450

